
INSALATA BIOLOGICA MISTA ROSSA

Ingredienti: indivia riccia biologica, indivia scarola biologica, radicchio biologica rosso di Chioggia o radicchio biologica di Treviso, in proporzioni variabili.

Origine del prodotto:

Proveniente da coltivazione biologica nazionale ed estera in funzione dei periodi

Classificazione:

1^a categoria

Descrizione lavorazione:

Il prodotto viene acquistato presso i mercati coperti o direttamente dal produttore con regolare certificato di origine, trasportato su mezzi refrigerati.

Il nostro personale effettua i controlli in ricezione della materia prima previsti dalle procedure del Sistema di Gestione Qualità ed Autocontrollo Aziendale, stoccandolo successivamente in cella di conservazione dedicata alle derrate non lavorate.

Il prodotto che non risponde ai requisiti richiesti dall'azienda viene respinto al fornitore/produttore.

Al momento della preparazione il prodotto viene trasferito in laboratorio e sottoposto a cernita manuale, al fine di eliminare l'eventuale prodotto non conforme.

Il prodotto viene tagliato secondo le specifiche del cliente, lavato, risciacquato e centrifugato. Si procede quindi al confezionamento in sottovuoto, etichettatura ed al trasferimento dello stesso in cella di conservazione fino al momento del carico.

Ogni lavorazione di prodotto biologico viene eseguita separatamente rispetto alle lavorazioni dei prodotti convenzionali, sempre mantenendo controllata la catena del freddo.

Prodotto periodicamente sottoposto a verifiche analitiche.

Descrizioni confezionamento:

Confezione: Sacchetti per alimenti sotto vuoto

Peso netto: kg 1-2,5

Shelf – life: 5 giorni a partire dal giorno successivo al confezionamento del prodotto

Lotto: data gregoriana

Etichettatura: L'etichetta riporta gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, data di confezionamento, data di scadenza, il lotto e lo stabilimento di produzione.

Caratteristiche logistiche:

Pezzi per cartone: 2 confezione

Caratteristiche microbiologiche:

| Parametri | Valori di riferimento | Unità di Misura |
|-----------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| Carica Microbica Totale | < 5.000.000 | ufc/g |
| Escherichia Coli β-gluconidasi positiva | < 100 | ufc/g |
| Coliformi | < 10000 | ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C | < 100 | ufc/g |
| Salmonella Spp | Assente | 25 g |
| Listeria monocytogenes | Assente | 25 g |

Descrizione conservazione

Temperatura di conservazione: $2^{\circ}\text{C} \leq \text{T}^{\circ}\text{C} \leq 7^{\circ}\text{C}$

Temperatura di trasporto: $2^{\circ}\text{C} \leq \text{T}^{\circ}\text{C} \leq 7^{\circ}\text{C}$

Consumo:

Prodotto pronto al consumo

Il Responsabile dell'Autocontrollo
Susanna Greguolo

Data di emissione documento: Marzo 2010