

**L'inedito**

## Scheda Tecnica di prodotto

### Codice prodotto: CV100

ED 00 REV 00  
Del 18.01.19

**Denominazione  
prodotto**

Crema di salmone da 100gr



Crema di salmone da 100gr

#### Ingredienti

Salmone tritato, (Salmo salar), acqua, olio di colza, crema di latte, pasta di pomodoro, amido di patate. Spezie ( sale, pepe, estratto di paprica, estratto di aglio,) Stabilizzatori (carragenina/LBG (E407,E410)

#### Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011)

##### Valori nutrizionali medi per 100g

<b>Energia</b>	380 kJ – 90 kcal
<b>Grassi di cui:</b>	6 g
- <b>Acidi grassi saturi</b>	0,9 g
<b>Carboidrati di cui:</b>	0,10 g
- <b>Zuccheri</b>	0,10 g
<b>Proteine</b>	9,50 g
<b>Sale</b>	1,27 g

#### Caratteristiche microbiologiche

Microrganismi a 30°C	<450.000 UFC/g	Stafilococchi coagulasi positiva	<100 UFC/g
Escherichia coli	<8 UFC/g	Listeria monocytogenes	Assente/25g

#### Confezione di vendita

CODICE EAN prodotto/cartone	Peso netto	Peso lordo	Dimensioni confezione	Dimensioni cartone	Pezzi per cartone
8032551091284	100g	/	/	200x130x60 mm	12

#### Pallet

Cartoni x strato x pallet	560 ct 28 ct x strato 20strati
---------------------------	--------------------------------

#### Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)  
Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425  
e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





## Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: CV100

ED 00 REV 00  
Del 18.01.19

### Modalità di conservazione prodotto

Temperatura	Tra 0 e +4 °C
Shelf life	24 mesi

### Caratteristiche prodotto finito

Colore rosa.  
Prodotto pastorizzato pronto all'uso.  
Dopo l'apertura conservare a 0°+4° C e consumare entro 3 giorni.

Applicazione di un sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario impostato con la metodologia HACCP in conformità ai Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 853/2004; Reg. UE 1169/2011.

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del

- Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche
- Reg. (Ce) 10/2011 e s.m.
- Reg. (Ce) 1935/2004
- Reg. (Ce) 2023/2006

## Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)  
Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425  
e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206



UNI EN ISO 22000:2005



**L'inedito**

**Scheda Tecnica di prodotto**  
**Codice prodotto: CV100**

**ED 00 REV 00**  
**Del 18.01.19**

<b>Allergeni</b>			
<b>Allergeni</b>	<b>Presenza</b>	<b>Assenza</b>	<b>Possibile cross contaminazione</b>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesci e prodotti a base di pesci	X		SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X		SI
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati)		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO <sub>2</sub>		X	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi o prodotti a base di molluschi		X	NO

**Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione**

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206

