

**Lattughino bio**  
**M 7.2.01 SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**Prodotto lavato e pronto per il consumo – 80 g**

Ingredienti	Nome scientifico	Comp. Media	Forma
Lattughino bio	<i>Lactuca sativa L.</i>	100%	Foglia intera

**Breve descrizione del processo produttivo:**

La materia prima proveniente da Agricoltura Biologica viene ispezionata, selezionata ed approvata dal C.Q. in ingresso, e stoccata in cella a +2 /+6°C per essere avviata rapidamente alla lavorazione.

Il ciclo di lavorazione prevede: la cernita, una serie di lavaggi e risciacqui in acqua potabile fredda e batteriologicamente controllata, l'asciugatura con mezzi fisici, il dosaggio e riempimento automatico delle confezioni, il controllo peso del prodotto finito, dell'integrità dell'imballo, l'allestimento dei colli ed il rapido stoccaggio in cella a +2/+6°C per la distribuzione.

**Confezione:**

<b>Tipo confezione</b>	Busta in polipropilene (PP-05) con stampa marchio Alce Nero
<b>Idoneità alimentare</b>	Imballo primario idoneo al contatto alimentare in conformità alla normativa cogente
<b>Peso netto</b>	80 g
<b>Atmosfera protettiva</b>	SI – (composizione della miscela aggiunta: 70% azoto 30% CO2)
<b>Codifica lotti</b>	GGG cod HHMM c CC (giorno, orario, confezionatrice)
<b>Pezzi x collo</b>	6 pezzi nel cartone 3416
<b>Pallettizzazione</b>	Bancali 80x120; 8 colli per strato; max 104 colli per bancale

**Caratteristiche merceologico-organolettiche al confezionamento (espresse come % in peso):**

OSSIDAZIONI	MAX 1%
ALTERAZIONI DI COLORE (imbrunimenti,...)	MAX 3%
CORPI ESTRANEI	ASSENTI
SAPORE: caratteristico della materia prima fresca, senza alterazioni	

**Caratteristiche microbiologiche alla produzione (ovvero entro 24 ore dalla stessa):**

ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g (tolleranza Reg. CE 2073/2005)
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc/g
SALMONELLA SPP.	Assente / 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente / 25 g (eventuale determinazione quantitativa)

**Fitofarmaci:** Residui massimi ammessi come da Normativa in vigore in materia di Agricoltura Biologica (regolamento 834/2007, 1881/2006 sme)

**Shelf life minima garantita** dalla produzione: **7 giorni**

**Trasporto:** effettuato da fornitori qualificati, tramite automezzi idonei e refrigerati, esclusivo o con merci compatibili

**Conservazione:** conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C  
consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza.

**Informazioni commerciali:**

<b>Codice EAN</b>	<b>IVA</b>
8053807080067	4%

**Dichiarazione nutrizionale\***

(contenuti medi per 100 g di prodotto):

<b>Energia</b>	71 kJ / 17 kcal
<b>Grassi</b>	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
<b>Carboidrati</b>	2,2 g
di cui zuccheri	2,2 g
<b>Fibre</b>	1,5 g
<b>Proteine</b>	1,1 g
<b>Sale</b>	0,07 g

\*singoli nutrienti desunti da banche dati ufficiali, energia ottenuta tramite calcolo