

Scheda Tecnica	MINESTRONE	Pag. 1 di 6
Documento: S-GREEN.65I	Versione: 11 I	Data: 02/05/22

1. Fornitore: D'Arta

Pittemsestraat 58 A 8850 ARDOOIE BELGIO

***** +32.51.74.69.91

+32.51.74.69.68

www.darta.com

2. <u>Caratteristiche del prodotto</u>

- OGM assenti.
- Assenza di additivi.
- Pesticidi, secondo le leggi europee. (Belgio) (cf. <u>www fytoweb fgov.be</u>).
- Metalli pesanti: conformemente alla legge Europea.

- Ingredienti:

Patate a cubi: 15%

.Cavolfiori: 5%

.Porri cubi 10/10 : 6%

.pomodoria cubi: 10%

.Piselli 10%

.Carote a cubi: 20%

.Sedano tagliato: 5%

.Fagiolini tagliati: 10%

.Cavolo Milano: 5%

.Fagioli Borlotti: 5%

.Zucchine a cubi: 8%

.Basilico: 1%

• Paesi d'origine:

- Basilico: Belgio.

- Carote cubi: Belgio, Olanda.

Cavolfiore: Belgio.
 Cavolo Milano: Belgio.
 Fagioli Borlotti: Cina

- Fagiolini tagliati: Belgio, Olanda.





Scheda TecnicaMINESTRONEPag. 2 di 6Documento: S-GREEN.651Versione: 11 IData: 02/05/22

Patate a cubetti: Belgio, Olanda.
Piselli: Belgio, Francia
Pomodoro a cubi: Turchia
Porri: Belgio.
Sedano: Belgio.

- Zucchine cubi: Belgio, Portogallo.

3. Caratteristiche microbiologiche

- Microrganismi aerobi mesofili: $< 10^6/g$ - Coliformi totali: $< 10^4/g$ - E. Coli: $< 10^2/g$ - Lieviti: $< 10^3/g$ - Muffe: $< 10^3/g$ - Salmonella: $= 10^3/g$ - Listeria: $= 100^3/g$

4. Valori nutrizionali medi (in g per 100 g)

. Energia 154 kJ – 36.53 kcal

Proteine: 1.43
Carboidrati: 6.38
Di cui zuccheri: 2.6
Fibre: 2.8
Grassi: 0.07
Di cui saturi: 0.02
Sale: 0.055

5. <u>Dimensioni dei prodotti</u>

Carote a cubi: 10*10*10 mm.
Cavolfiore: diametro: 0-14 mm.
Cavolo Milano: 20 x 20 x 40 mm.
Fagiolini tagliati: 7 - 10 mm, diametro.
Patate a cubi: 10*10*10 mm.
Pomodori a cubi: 10*10 mm.
Porri: 10*10 mm.

- Sedano: Tagliato a 12,5 mm.
- Zucchine a cubi: 10*10*10 mm.





Scheda TecnicaMINESTRONEPag. 3 di 6Documento: S-GREEN.651Versione: 11 IData: 02/05/22

6. Imballaggio

(1) 10*1Kg

Confezione:

Materiale: Polietilene.

Lunghezza: 280 mm Spessore: 55 μm Peso: 7.69g

Netto-cont.: 1000 g

Codice EAN: 5 413408 111967

Cartone:

Colore: marrone Peso: 273.6 g

Dimensioni: 380*245*200 mm Ean Code: 5 413408 026247

- Pallets: cartoni 9*9 = 810 Kg/pallet (netto) (euro pallet)

(2) 4*2.5 Kg

Confezione:

Materiale: Polietilene. Lunghezza: 380 mm Spessore: 50 μm Peso: 11.46 g

Netto-contenuto: 2500 g codice EAN: 5 413408 101968

- Cartone:

Colore: marrone. Peso: 265.4g

Dimensioni: 380*245*185 mm codice EAN: 5 413408 426245

- Pallets: cartoni 9*9 = 810 Kg/pallet (netto) (euro pallet)

(3) 15*450 g

Confezione:

Materiale: Polietilene. Lunghezza: 215 mm Spessore: 60 μm Peso: 5.50g

Netto-contenuto: 450 g

codice EAN: 5 413408 121966





Scheda Tecnica	MINESTRONE	Pag. 4 di 6
Documento: S-GREEN.651	Versione: 11 I	Data: 02/05/22

- Cartone:

Colore: marrone.

Peso: 201 g

Dimensioni: 380*240*180 mm codice EAN: 5 413408 033245

- Pallets: cartoni 10*10 = 675 Kg/pallet (netto) (euro pallet)

7. Processo d'imballaggio:

- E-code: in conformità alla norma.
- Tri ottica
- Metal Detector:
 - * LOMA detector.
 - * Ogni linea d'imballaggio è equipaggiata di un metal detector.
 - * Test ogni due ore.
 - * Sensibilità: 2.0 mm Fe.
 - 3.0 mm acciaio inossidabile.
 - 3.0 mm Non Fe

8. Immagazzinamento e data di consumazione

- Data scadenza: (valida solo ad una temperatura costante di –18 °C): 30 mesi dopo il confezionamento (segnato sulla confezione).
- Codice di produzione: L x yyy z ww D

x= l'ultima cifra dell'anno di confezionamento.

yyy= giorno di confezionamento

ww= turno di confezionamento (A,B o C)

z = linea di imballaggio (01,02,03,04...)

- Temperatura di immagazzinamento (in stabilimento): min. -20 °C
- Trasporto: temperatura del carico: -18 °C temperatura del trasporto: -20 °C
- Temperatura di immagazzinamento alla distribuzione: min. –18 °C

8. Conservazione e modo d'uso da parte del consumatore

- Conservazione:

Frigorifero domestico: 24 ore Frigorifero (ghiacciaia): 48 ore Freezer: -6 °C: 1 settimana.

-12 °C: 1 mese.

-18 °C: vedere "Date di consumazione" (30 mesi).





Scheda Tecnica	MINESTRONE	Pag. 5 di 6
Documento: S-GREEN.65I	Versione: 11 I	Data: 02/05/22

- Modo d'uso:

Gettare le verdure nell'acqua bollente e cuocerle per circa 6/8 minuti. Aggiungere sale e spezie secondo il vostro gusto.

Non ricongelare mai il prodotto scongelato.

9. <u>Principali allergeni</u>

Allergeni	Presente	Concentrazione
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena,) e prodotti a base di questi cereali	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e ovoprodotti	No	
Pesce e prodotti ittici	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti lattiero-caseari (compreso il lattosio)	No	
Frutta a guscio e *prodotti contenenti noci *	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	Si	5% sedano
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti, espressi come SO2 in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	



Scheda Tecnica	MINESTRONE	Pag. 6 di 6
Documento: S-GREEN.65I	Versione: 11 I	Data: 02/05/22

Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	

10. Considerazioni generali

Confermiamo l'assenza di vetro nei locali di produzione.
 Confermiamo che le nostre verdure non sono mai irradiate ne trattate con Gas.