**SCHEDA TECNICA**

**PRODOTTO IV GAMMA**

**MINESTRONE BIOLOGICO**

**Ingredienti:**

in proporzione variabile:zucca Butternut biologica, fagiolo dell'occhio biologico (in base alla disponibilità fagiolo cannellino), porro biologico, verza biologica, sedano biologico, patata rossa a polpa rossa biologica.

**Origine del prodotto**:

Proveniente da coltivazione biologica

**Modalità di lavorazione:**

La materia prima viene coltivata nei nostri terreni o viene acquistata da fornitori con regolare certificato di origine e di conformità.

In caso di acquisto effettuiamo il controllo della merce al momento della ricezione in azienda; se essa non risponde ai requisiti richiesti viene respinta al fornitore/produttore. La materia prima, sia nostra che acquistata, viene stoccata in cella di conservazione in attesa di essere lavorata.

Al momento della preparazione il prodotto viene trasferito in laboratorio e sottoposto a

monda manuale, al fine di eliminarne lo scarto e le eventuali parti non conformi.

A seguito di ciò viene tagliato secondo le specifiche del cliente, lavato e centrifugato con appositi macchinari. Procediamo poi al confezionamento, sempre con apposito macchinario, in vaschetta di cartone chiusa con film, all'etichettatura manuale ed al trasferimento in cella di conservazione fino al momento della consegna al cliente.

**Modalità di confezionamento:** Confezione:vassoio di cartone, film Biobased traspirante che impedisce la condensa all'interno della vaschetta, imballaggio secondario in cartone, plastica o legno Peso netto:400 grammi Shelf – life:8 + 1 Modalità di consumo: prodotto lavato e pronto da cuocere Etichettatura: sull'etichetta sono riportati gli ingredienti, le istruzioni per l'uso, la temperatura di conservazione, il peso netto, il lotto, la data di scadenza e la modalità di smaltimento Caratteristiche logistiche: cassetta 30x40x18: 8 pezzi cassetta 40x60x18: 15 pezzi

**Modalità di conservazione:**

Temperatura di conservazione: **2°C < T°C < 4°C**

Temperatura di trasporto: **2°C < T°C < 6°C**

**Caratteristiche microbiologiche:**

Escherichia coli < 10 UCF/g

Salmonella Spp Non rilevato Ril.-Non Ril./25g