

	MOD SPECIFICA PRODOTTO			MOD SPEC
	REVISIONE	N° 00	DATA	17/07/2019

CODICE ARTICOLO	NIEDDITTAS PRONTE																																			
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	COZZE PRECOTTE CON GUSCIO																																			
INGREDIENTI	Cozze (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) precotte con guscio e loro liquido intervalvare																																			
ALLERGENI	Molluschi																																			
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Colore nero violaceo, liquido lattescente, odore delicato e gradevole. Prodotto cotto all'interno della busta di confezionamento.																																			
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	10 giorni dalla data di confezionamento in adeguate condizioni di stoccaggio e nella confezione integra, da consumare entro le 24 ore dall'apertura della confezione.																																			
T° DI STOCCAGGIO E TRASPORTO	Conservare a Temperatura refrigerata tra 0°/+4°C																																			
IMBALLAGGIO	Confezionata in busta (300x250 mm) da 1 kg all'interno dell'astuccio in cartone Cartone americano contenente 3 pz; I materiali di imballaggio sono idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente.																																			
ETICHETTA	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 45%;"> <p>DA CONSUMARSI ENTRO IL 08/08</p> <p>CONFEZIONATO IL 29/07/2024</p> <p>LOTTO MSM2907</p> <p>SUSTA PLASTICA G/PAPEZ ASTUCCIO CARTONE PAPER</p> <p>PESO NETTO 1,00KG</p> <p>471712</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> <p> CPA Soc Coop.Loc. Carru Mannu 09062 Arborea nello stabilimento in via G.B. Pirelli Zona PIP Terralba</p> <p>COZZE PRECOTTE CON GUSCIO</p> <p>Confezionato il: 29/07/2024 Lotto MSM2907</p> <p>Da consumarsi entro il: 08/08/2024</p> <p>PESO CARTONE 3,00 kg PEZZI PER CARTONE 3</p> <p>471712</p> </div> </div> <table border="1" style="margin-top: 10px; width: 100%; font-size: 8px;"> <thead> <tr> <th colspan="4">valori nutrizionali riferiti a 100g di prodotto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>valore energetico</td> <td>320Kj</td> <td>76kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td>1,1 g</td> <td>0,2 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>4,2 g</td> <td>0,4 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>carboidrati</td> <td>12 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>1,8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				valori nutrizionali riferiti a 100g di prodotto				valore energetico	320Kj	76kcal		grassi	1,1 g	0,2 g		di cui acidi grassi saturi	4,2 g	0,4 g		carboidrati	12 g			di cui zuccheri	1,8 g			proteine				sale			
valori nutrizionali riferiti a 100g di prodotto																																				
valore energetico	320Kj	76kcal																																		
grassi	1,1 g	0,2 g																																		
di cui acidi grassi saturi	4,2 g	0,4 g																																		
carboidrati	12 g																																			
di cui zuccheri	1,8 g																																			
proteine																																				
sale																																				
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valore medio per 100 ml di prodotto																																				
Energia	320 kJ/76 kcal																																			
Grassi	1,1 g	Di Cui Acidi Grassi Saturi	0,2 g																																	
Carboidrati	4,2 g	Di Cui Zuccheri	0,4g																																	
Proteine	12g	Sale	1,6g																																	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI																																				
Conta di microrganismi a 30°C	≤10 ⁵ ufc/g																																			
Salmonella spp	assente in 25 g																																			
<i>Listeria monocytogenes</i> +	assente in 25 g																																			
Escherichia coli β-glucuronidasi-positivo	≤10 ufc/g																																			
Stafilococchi coag. +	≤100 ufc/g																																			
Vibrio parahaemolyticus	≤10 ufc/g																																			
Approvata DIR COMM il:	 29.07.2024																																			