

CAVOLI BIOLOGICI IV GAMMA (per cuocere)

Ingredienti: cavoli da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cavoli biologici di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,3 - 1,9	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,5 - 4,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste di polietilene da 1 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

CAVOLI BIOLOGICI IV GAMMA (per insalata)

Ingredienti: cavoli da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: cavoli biologici di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,3 - 1,9	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,5 - 4,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste di polietilene da 1 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g