

INSALATA MISTA BIOLOGICA IV GAMMA

Ingredienti: Indivia Scarola, Indivia riccia , Cicoria Pan di zucchero, Radicchio di Chioggia, tutte da agricoltura biologica in proporzione variabile secondo la stagione.

Tipi di lavorazione: Taglio normale e Julienne

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: Indivia Scarola, Indivia riccia, Cicoria Pan di zucchero, Radicchio di Chioggia tutte biologiche di varietà varie.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

| | | |
|------------|-----------|---|
| - Umidità | 93 – 96 | % |
| - Proteine | 1,2 - 1,4 | % |
| - Lipidi | 0,1 - 0,2 | % |
| - Glucidi | 1,7 - 2,8 | % |

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1 kg, 500 gr. , 250 gr. 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 |

INSALATA VERDE BIOLOGICA IV GAMMA

Ingredienti: Cicoria pan di zucchero e/o indivia scarola e/o indivia riccia e/o lattuga iceberg e/o cicoria romana, tutte da agricoltura biologica in proporzione variabile secondo la stagione

Tipi di lavorazione: Taglio normale e Julienne

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: Cicoria pan di zucchero e/o indivia scarola e/o indivia riccia e/o lattuga iceberg e/o cicoria romana tutte da agricoltura biologica di varietà varie.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1 kg, 500 gr. , 250 gr. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

| | | |
|------------|-----------|---|
| - Umidità | 93 - 96 | % |
| - Proteine | 1,2 - 1,4 | % |
| - Lipidi | 0,1 - 0,2 | % |
| - Glucidi | 1,7 - 2,8 | % |

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 |