

**CAVOLI IV GAMMA ( per cuocere)****Ingredienti: cavoli.**

Tipo di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cavoli 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.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste per alimenti 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 <sup>7</sup> UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 <sup>1</sup> UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 <sup>2</sup> UFC/g

**CAVOLI IV GAMMA ( per insalata)****Ingredienti: cavoli;**

Tipo di lavorazione: taglio julienne.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: cavoli 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 <sup>6</sup> UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 <sup>1</sup> UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 <sup>2</sup> UFC/g