

FINOCCHI IV GAMMA (per cuocere)**Ingredienti: finocchi.**

Tipo di lavorazione: a spicchi.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: finocchi di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 - 92	%
- Proteine	0,8 - 1,0	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	0,6 - 0,9	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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

FINOCCHI IV GAMMA (per insalata)**Ingredienti: finocchi.**

Tipo di lavorazione: cubetti, fette

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: finocchi di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 - 92	%
- Proteine	0,8 - 1,0	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	0,6 - 0,9	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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