

INSALATA LOLLO IV GAMMA

Ingredienti: Lattuga Lollo o Gentilina verde e rossa in proporzioni variabili secondo la stagione.

Tipo di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 5 giorni.

Materia prima: Lattuga Lollo o Gentilina 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, 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 MISTA IV GAMMA

Ingredienti: Indivia Scarola, Indivia riccia, Cicoria pan di zucchero, Radicchio di Chioggia, in proporzione variabile secondo la stagione.

Tipo di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: Indivia Scarola, Indivia riccia, Cicoria pan di zucchero, Radicchio di Chioggia 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 MISTA JULIENNE IV GAMMA

Ingredienti: Cicoria pan di zucchero, Radicchio di Chioggia, in proporzione variabile secondo la stagione.

Tipo di lavorazione: taglio julienne.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: Cicoria Pan di zucchero, Radicchio di Chioggia 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 IV GAMMA

Ingredienti: Indivia Scarola, Cicoria pan di zucchero in proporzione variabile secondo la stagione.

Tipo di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: Indivia Scarola, Cicoria pan di zucchero 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 JULIENNE IV GAMMA**Ingredienti: Cicoria pan di zucchero.**

Tipo di lavorazione: taglio julienne.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: Cicoria Pan di zucchero 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