

## RAPE COTTE AL VAPORE

### SCHEDA TECNICA

|   |   |
|---|---|
| <b>Specie</b>   | Brassica rapa-subsp.sylvestris-var. esculenta   |
| <b>Caratteristiche &amp; Proprietà</b>                        | Ingredienti coadiuvanti e additivi: Foglie di rape<br>Trattamenti: cottura a vapore e macinatura  |
| <b>Shelf Life</b>   | Temperatura: 0/4° C<br>Durata: 7+1  |
| <b>Etichettatura</b>  | Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, le modalità di conservazione (conservare da 0° a +4 °C), la data di confezionamento, la data di scadenza, il peso netto. |
| <b>Destinazione d'uso</b>                                     | Target: genere di largo consumo, nessuna restrizione prevista<br>Punti vendita: distribuzione in supermercati, negozi, gastronomie, ristorazione collettiva.  |
| <b>Controlli speciali<br/>(per trasporto e distribuzione)</b> | Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature inferiori a +4°C.  |

### Imballaggio & Confezionamento

| Confezione                                   | Imballo              | Pezzi per collo |
|--|----------------------|-----------------|
| Scatolina take-away kg. 0.400/0.350          | Cartone cm.40x38x7   | 6               |
| Scatolina termosaldada kg. 0.400/1.000       | Cartone cm. 24x32x12 | 8               |
| Vascone termosaladato kg. 3.00/4.000         | Cartone cm.25x29x22  | 1               |
| Sacchetto sigillato sottovuoto kg. 3.00/5.00 | Cartone cm 31x26x24  | 2/3             |