

SPINACI COTTI AL VAPORE

SCHEDA TECNICA

Specie	Spinacia oleracea
Caratteristiche & Proprietà	Ingredienti coadiuvanti e additivi: Spinaci Trattamenti: cottura a vapore e macinatura
Shelf Life	Temperatura: 0/4° C Durata: 7+1
Etichettatura	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.
Destinazione d'uso	Target: genere di largo consumo, nessuna restrizione prevista Punti vendita: distribuzione in supermercati, negozi, gastronomie, ristorazione collettiva.
Controlli speciali (per trasporto e distribuzione)	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