

# Scheda tecnica

Rev.00

Pag:1 di 2

Data:22-03-2022

## Paella di verdure

Codice Articolo:

210534

### Marchio



### Foto



**Data di scadenza:** 18 mesi dalla data di produzione

**Nome prodotto:** Paella di Verdure

**Categoria:** Piatti pronti - Gustosità dal Mondo

**Descrizione:** Prodotto ottenuto miscelando riso con verdure disidratate, alghe e zafferano. **(SENZA GLUTINE)**

**Ingredienti:** Riso, Pepe Verde, Aglio, Cipolla, Pepe Rosso, Carote, Alga Wakame, Zucchine, Porro, Paprica Dolce, Alloro, Zafferano (\* Verdura 8%)

**Allergeni:** Può contenere tracce di Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Nocciole, Crostacei, Molluschi, Pesce.

**Numero di porzioni:** 2

**Modalità d'uso:** consumare dopo cotto

**Tempo di Cottura:** 20 minuti

Cartone display	Peso confezione	Numero confezioni	Peso netto	Peso Lordo	Codice EAN
SI	280g	6	1,680kg	1,930Kg	8057711210534

Il sistema di confezionamento garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze utilizzate per il confezionamento, sono conformi alla normativa vigente e sono idonee al contatto con gli alimenti, nelle normali condizioni d'uso previste dal consumatore. L'etichettatura è conforme ai requisiti di legge (Reg. UE 1169/2011). L'etichetta riporta le informazioni obbligatorie nelle seguenti lingue: ITALIANO, INGLESE, FRANCESE.

Confezione	Materiale	Dimensione	Modalità di registrazione	Informazioni riportate	Decodifica
Primario	Sacchetto in polipropilene con etichetta in cartone e occhiello in metallo. Imballaggio in atmosfera modificata.	mm180x98x45	Trasferimento termico	Data di scadenza Lotto di produzione	gg/mm/aaaa L aa ddd n anno giorno N. linea
Secondario	cartone	Mm350x250x110	Applicazione etichetta	Descrizione prodotto Lotto PPPDDDT Scadenza gg/mm/aa ITF14	Nome prodotto data di produzione
Pedana	Legno	mm 800x1200			

### Pallettizzazione

Cartone					Pedana			Container		
N. Pacchi	Base mm	Altezza mm	Profondità mm	Volume	Strati	N. Cartoni	Totale	20' Box	40' Box	40' HC
6	350	250	110	0,0096	9	25	225	-	-	-

# Scheda tecnica

Rev.00

Pag:2 di 2

Data:22-03-2022

## Paella di verdure

Codice Articolo:

210534

### Informazioni aggiuntive sul prodotto

<b>Codice Doganale</b>	10.06.30.94
<b>Condizioni di Trasporto</b>	Non necessita di veicolo refrigerato per il trasporto. Consulta il documento di trasporto per ulteriori informazioni su questo argomento.
<b>conservazione</b>	18 mesi in condizioni di umidità relativa <65%. Conservare in luogo fresco e asciutto
<b>Metodo Preparazione</b>	In una casseruola bassa, scaldare due cucchiari di olio e aggiungere il contenuto della confezione. Mescolate per 1 minuto. Se volete potete aggiungere pezzi di pollo o carne e friggerli prima di aggiungere il riso, aggiungere 750 ml caldi e 6 g di sale (o a piacere), Cuocere 20 minuti (i primi 5 a fuoco alto e poi a fuoco medio) Lasciare riposare 5 minuti Ricordatevi di agitare prima la confezione in modo che ci sia un composto omogeneo
<b>Colore</b>	Miscela di bianco, verde, panna e rosso.
<b>Odori</b>	Principalmente allo zafferano.
<b>Sapore</b>	Tipico della paella.
<b>Apparenza</b>	Cibo salutare

### Proprietà Nutrizionali Porzione per 1 persona 140g

Parametri	VALORI MEDI / 100 g	AR	GDA*
<b>Valori Energetici</b>	1503 Kj 355 Kcal	2104 Kj/496Kcal	<b>25%</b>
<b>Grassi</b>	1,5 g	2,1 g	<b>3%</b>
di cui Acidi grassi saturi	0,5 g	0,7 g	<b>3%</b>
<b>Carboidrati</b>	74,0 g	103 g	<b>40%</b>
di cui Zuccheri	2,5g	3,5 g	<b>4%</b>
<b>Fibre</b>	3,1g	4,3 g	<b>17%</b>
<b>Proteine</b>	9,0 g	14,0 g	<b>28%</b>
<b>Sale</b>	0,17 g	0,24g	<b>4%</b>

\*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kj/2000Kcal).

<b>Simboli</b>				
				

### Caratteristiche fisico-chimiche

<b>Umidità</b>	Massimo 15% (in stufa sottovuoto 70°C 6 ore).
----------------	---

### Caratteristiche microbiologiche

Microrganismi	Campione		Limite	
	N	C	m	M
Clostridium perfringens	5	2	≤ 10 <sup>2</sup> cfu/g	≤ 10 <sup>3</sup> cfu/g
Escherichia coli	5	2	≤ 10 <sup>2</sup> cfu/g	≤ 10 <sup>3</sup> cfu/g
Staphylococcus coagulasa	5	2	≤ 10 <sup>2</sup> cfu/g	≤ 10 <sup>3</sup> cfu/g
Muffe e lieviti	5	2	≤ 10 <sup>3</sup> cfu/g	≤ 10 <sup>4</sup> cfu/g
Salmonella	5	0	Assenza in 25g	