

	<b>RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET</b> <b>PUREA DI BARBABIETOLA 1KG</b>	Rev 02 10/11/2017 Pag. 1 / 3
---	---	------------------------------------

Rev.	Date	Reason of changing	Manager Approval Date & Signature	QA Approval Date & Signature
00	13/09/2023	First Edition	<b>MILANI FOODS S.R.L.</b> Via E.Torricelli, 8 37135/VERONA VR Partita I.V.A. 04014500237	<b>MILANI FOODS S.R.L.</b> Via E.Torricelli, 8 37135/VERONA VR Partita I.V.A. 04014500237

<b>Product</b> <i>Prodotto</i>	PUREA DI BARBABIETOLA 1KG
<b>Category</b> <i>Categoria</i>	Salse vegetali <i>Vegetali</i>
<b>Product code</b> <i>Codice Prodotto</i>	<b>27000022</b>
<b>Plant</b> <i>Stabilimento</i>	Verona

<b>Sales – R&amp;D Manager</b>	Marco Veronese <a href="mailto:Marco.veronese@milanifoods.it">Marco.veronese@milanifoods.it</a>
<b>Management</b>	Alessandro Alfonsi <a href="mailto:Alessandro.alfonsi@milanifoods.it">Alessandro.alfonsi@milanifoods.it</a>

### CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima surgelata.  
La materia prima viene immessa nel cuocitore, per essere amalgamata.  
Successivamente dosata, abbattuta e poi sterilizzata in autoclave  
Infine viene etichettato ed imballato.

**Ingredienti:** Barbabietola 81.7%, amido di mais, acqua, farina di barbabietola, olio di semi di girasole, sale, acido ascorbico.

### REQUISITI MICROBIOLOGICI

<b>pH</b>	3.4 ± 0.5
-----------	-----------

### REQUISITI MICROBIOLOGICI

<b>CBT</b>	< 100ufc/g
<b>Lieviti</b>	< 10 ufc/g
<b>Muffe</b>	< 10 ufc/g
<b>Clostridium</b>	< 10 ufc/g
<b>Salmonella</b>	assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	assente in 25 g

### PESTICIDI E CONTAMINANTI

<b>Pesticidi</b>	Prodotto conforme alla normativa (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche)
<b>Metalli pesanti</b>	In conformità alle leggi vigenti (Regolamento (UE) 2023/915)
<b>Micotossine</b>	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg- CE 472/20020 e succ. modifiche)
<b>OGM</b>	OGM assenti in conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1829/2003 e succ. modifiche; Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche)
<b>Irradiazioni</b>	Assenti
<b>Allergeni</b>	Può contenere tracce di sesamo, sedano, soia e latte

### PACKAGING ED ETICHETTATURA

<b>Packaging primario</b>	Buste alluminate flat da 1kg
<b>Packaging secondario</b>	Scatola di cartone contenente 8 buste da 1kg
<b>Etichettatura</b>	Conforme alla legislazione italiana vigente. Per ogni singolo cartone deve essere riportato:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nome del prodotto</li> <li>- Nome ed indirizzo del produttore</li> <li>- Numero di lotto</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Data di scadenza</li><li>- Peso netto (kg)</li><li>- Lista ingredienti</li></ul>
<b>Pallettizzazione</b>	EPAL 80 mm x 120 mm, 8 scatole x 8 piani. Totale pese netto bancale 512kg
<b>VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g</b>	
Energia: kJ / kcal Grassi: g Di cui saturi: g Carboidrati: g Di cui zuccheri: g Fibre: g Proteine: g Sale: g	
<b>SHELF LIFE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>	
<b>Shelf life commerciale:</b> 12 mesi  <b>Conservazione e trasporto:</b> Conservare a temperatura ambiente al riparo da luce e fonti di calore <b>Trasporto:</b> temperatura ambiente al riparo da luce e fonti di calore	