

Allegato alla Relazione del Piano di
autocontrollo

**ELENCO SCHEDE PRODOTTI DA
AGRICOLTURA CONVENZIONALE**

ELENCO SCHEDE PRODOTTI

AGLIO IV GAMMA
BROCCOLI IV GAMMA
CAROTE IV GAMMA
CAROTE JULIENNE IV GAMMA
CAVOLFIORI IV GAMMA
CAVOLI IV GAMMA (per cuocere)
CAVOLI IV GAMMA (per insalata)
CATALOGNA IV GAMMA
CETRIOLI IV GAMMA
CIPOLLE IV GAMMA
COSTE - COSTINE IV GAMMA
FINOCCHI IV GAMMA (per cuocere)
FINOCCHI IV GAMMA (per insalata)
FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI IV GAMMA.
INSALATA LOLLO IV GAMMA
INSALATA MISTA IV GAMMA
INSALATA MISTA JULIENNE IV GAMMA
INSALATA VERDE IV GAMMA
INSALATA VERDE JULIENNE IV GAMMA
MELANZANE IV GAMMA
MINISTRONE
PATATE IV GAMMA
PATATE IV GAMMA (Non trattate)
PEPERONI IV GAMMA (per cuocere)
PEPERONI IV GAMMA (per insalata)
POMODORI IV GAMMA (per insalata)
PORRI IV GAMMA
RAPE IV GAMMA (per cuocere)
SEDANO IV GAMMA
SOFFRITTO
SPINACI IV GAMMA
ZUCCA IV GAMMA
ZUCCHINE IV GAMMA

AGLIO IV GAMMA**Ingredienti: Aglio**

Tipo di lavorazione: sbucciato intero.

Tempo di scadenza del prodotto: 8 giorni.

Materia prima: aglio di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti a peso variabile 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

BROCCOLI IV GAMMA**Ingredienti: broccoli.**

Tipo di lavorazione: a rosetta.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: broccoli di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 – 92	%
- Proteine	3,0 - 3,6	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	6,3 - 6,9	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 – 4 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 ⁷ 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

CAROTE IV GAMMA**Ingredienti: carote.**

Tipi di lavorazione: - cubi 10x10, - stick, - rondelle, - scollettate sbucciate intere.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: carote di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 – 91	%
- Proteine	0,98 - 1,28	%
- Lipidi	0,26 - 0,33	%
- Glucidi	9,5 - 11,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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 ⁷ 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

CAROTE JULIENNE IV GAMMA**Ingredienti: carote.**

Tipi di lavorazione: taglio julienne.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: carote di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 - 91	%
- Proteine	0,98 - 1,28	%
- Lipidi	0,26 - 0,33	%
- Glucidi	9,5 - 11,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1-3 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

CAVOLFIORI IV GAMMA**Ingredienti: cavolfiori.**

Tipo di lavorazione: a rosetta.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: cavolfiori di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	90 - 94	%
- Proteine	2,2 - 2,6	%
- Lipidi	0,2 - 0,4	%
- Glucidi	4,0 - 5,0	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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 ⁷ 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

CAVOLI IV GAMMA (per cuocere)**Ingredienti: cavoli.**

Tipo di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cavoli di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,3 - 1,9	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,5 - 4,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

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 ⁷ 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

CAVOLI IV GAMMA (per insalata)**Ingredienti: cavoli;**

Tipo di lavorazione: taglio julienne.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: cavoli di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,3 - 1,9	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,5 - 4,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste di polietilene 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

CATALOGNA IV GAMMA

Ingredienti: cicoria catalogna.

Tipo di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cicoria catalogna di varietà varia.

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 ⁷ 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

CETRIOLI IV GAMMA**Ingredienti: cetrioli.**

Tipo di lavorazione: a rondelle o cubi.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: cetrioli di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	94 - 98	%
- Proteine	0,5 - 0,9	%
- Lipidi	0,1 - 0,15	%
- Glucidi	1,5 - 2,3	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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

CIPOLLE IV GAMMA**Ingredienti: cipolle.**

Tipo di lavorazione: intere sbucciate, a fette.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cipolle di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto a consumarsi previa cottura.

Confezionamento: confezionate in buste per alimenti da 3 - 5 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

COSTE - COSTINE IV GAMMA**Ingredienti: biete da costa o biete erbette.**

Tipo di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: coste di varietà varia.

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 ⁷ 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

FINOCCHI IV GAMMA (per cuocere)**Ingredienti: finocchi.**

Tipo di lavorazione: a spicchi.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: finocchi di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 - 92	%
- Proteine	0,8 - 1,0	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	0,6 - 0,9	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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 ⁷ 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

FINOCCHI IV GAMMA (per insalata)**Ingredienti: finocchi.**

Tipo di lavorazione: cubetti, fette

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: finocchi di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 - 92	%
- Proteine	0,8 - 1,0	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	0,6 - 0,9	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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

FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI IV GAMMA.**Ingredienti: funghi prataioli**

Tipo di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 4 giorni.

Materia prima: funghi prataioli coltivati di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	90 - 94	%
- Proteine	4.3 - 6.4	%
- Lipidi	0.2 - 0.4	%
- Glucidi	3.5 - 5.1	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1 - 2° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1 - 5 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 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

MELANZANE IV GAMMA**Ingredienti: melanzane.**

Tipi di lavorazione: - cubi 10x10 - 20x20 - fette

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: melanzane di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	91 – 93	%
- Proteine	1,15 - 1,3	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	2,9 - 3,3	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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 ⁷ 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

MINESTRONE

Ingredienti: carote, cavoli, sedano, prezzemolo, porri, cipolle, biette da costa.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: carote, cavoli, sedano, prezzemolo, porri, cipolle, biette da costa, di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni : prodotto a consumarsi previa cottura.

Confezionamento: confezionato in buste ad uso alimentare da 5 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 ⁷ 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

PATATE IV GAMMA**Ingredienti: patate.**

- Tipi di lavorazione: - cubi 25x25 - 20x20 - 10x10, - fette, spicchi, stick, - intere sbucciate.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: patate di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità 74 - 76 %
- Proteine 1.89 - 2.09 %
- Lipidi 0.1 - 0.2 %
- Glucidi 20 - 22 %
- E223 < 50 mg/kg espresso come SO₂.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: sottovuoto in buste per alimenti da 5 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: < 5.10⁷ UFC/g
- Escherichia coli: < 10¹ UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici < 10² UFC/g
- Bacillus cereus: < 10³ UFC/g

PATATE IV GAMMA (Non trattate)**Ingredienti: patate.**

- Tipi di lavorazione: - cubi 25x25 - 20x20 - 10x10, - fette, spicchi, stick, - intere sbucciate.

Tempo di scadenza del prodotto: 3 giorni.

Materia prima: patate di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità 74 - 76 %
- Proteine 1.89 - 2.09 %
- Lipidi 0.1 - 0.2 %
- Glucidi 20 - 22 %

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: sottovuoto in buste per alimenti da 5 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: < 5.10⁷ UFC/g
- Escherichia coli: < 10¹ UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici < 10² UFC/g
- Bacillus cereus: < 10³ UFC/g

PEPERONI IV GAMMA (per cuocere)

Ingredienti: peperoni.

Tipi di lavorazione: cubi.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: peperoni di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,0 - 1,2	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,0 - 3,3	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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 ⁷ 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

PEPERONI IV GAMMA (per insalata)**Ingredienti: peperoni.**

Tipi di lavorazione: - filetti, - falde

Tempo di scadenza del prodotto: 5 giorni.

Materia prima: peperoni di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,0 - 1,2	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,0 - 3,3	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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

POMODORI IV GAMMA (per insalata)**Ingredienti: pomodori.**

Tipi di lavorazione: fette.

Tempo di scadenza del prodotto: 3 giorni.

Materia prima: pomodori di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in cassette di polipropilene o buste ad uso alimentare, a peso variabile 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

PORRI IV GAMMA**Ingredienti: porri.**

Tipi di lavorazione: rondelle.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: porri di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste di polietilene da 5 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 ⁷ 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

RAPE IV GAMMA (per cuocere)**Ingredienti: Rape rosse.**

Tipo di lavorazione: a fette.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: rape rosse di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 - 92	%
- Proteine	0,8 - 1,0	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	0,6 - 0,9	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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 ⁷ 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

SEDANO IV GAMMA**Ingredienti: sedano.**

Tipi di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 5 giorni.

Materia prima: sedano di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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

SOFFRITTO

Ingredienti: cipolle, carote, sedano in proporzioni variabili.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cipolle, carote, sedano di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni : prodotto a consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1 – 3 – 5 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 ⁷ 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

SPINACI IV GAMMA**Ingredienti: Spinaci.**

Tipi di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 8 giorni.

Materia prima: spinaci di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	91 - 93	%
- Proteine	3.6 - 3.8	%
- Lipidi	0.6 - 0.8	%
- Glucidi	2.0 - 2.5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: imbustato in buste di polipropilene da 500 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 ⁷ 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

ZUCCA IV GAMMA**Ingredienti: zucca.**

Tipi di lavorazione: - cubi 10x10 - 20x20

Tempo di scadenza del prodotto: 5 giorni.

Materia prima: zucca di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste di polietilene da 3 - 5 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 ⁷ 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

ZUCCHINE IV GAMMA**Ingredienti: Zucchine.**

Tipi di lavorazione: - cubi 10x10 - 20x20, rondelle, interi scollettati.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: zucchine di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 95	%
- Proteine	1,5 - 1,9	%
- Lipidi	0,1 - 0,15	%
- Glucidi	39 - 43	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 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 ⁷ 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