

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