

SCHEMA TECNICA TOFU AL NATURALE RISTORAZIONE 2 kg senza glutine

Ed. 1 Rev. 00 del 04/07/2022

CODICE ARTICOLO	SOG01	
CODICE EAN	/	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Preparazione alimentare a base di soia. Prodotto non pastorizzato.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da reg. UE n. 1169/2011 e successive modifiche)		
Soia italiana* 50%, Acqua, Coagulante: cloruro di magnesio.		
* prodotto biologico Agricoltura Italia		
ALTRE INDICAZIONI		
Secondo i regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche sull'autorizzazione, etichettatura e tracciabilità di alimenti geneticamente modificati, l'azienda dichiara che il prodotto ed i suoi ingredienti, non sono geneticamente modificati all'origine o nei loro componenti, in parte o totalmente, e non richiedono pertanto di essere etichettati in accordo con la normativa sopracitata.		
L'azienda garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità di tutte le materie utilizzate nella composizione del prodotto, nonché delle imprese dalle quali il prodotto è stato fornito.		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi al reg. UE n. 1169/2011 e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2	NO	NO
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	NO
Lupino e derivati del lupino	NO	NO
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	623 kJ/150 kcal	
GRASSI	10 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,4 g	
CARBOIDRATI	0,8 g	
DI CUI ZUCCHERI	0,7 g	
FIBRE	2,0 g	
PROTEINE	14 g	
SALE	0,02 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del tofu	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.
Odore:	caratteristico	
Sapore:	caratteristico	



Mediterranea srl

via L. da Vinci 23
36063 Marostica VI

tel. +39 0424 411842
fax. +39 0424 708209

www.mediterraneabio.it
info@mediterraneabio.it

p.iva e c.f. 02339060242
R.I. di Vicenza c.s. 26.000,00 i.v.



SCHEMA TECNICA TOFU AL NATURALE RISTORAZIONE 2 kg senza glutine

Ed. 1 Rev. 00 del 04/07/2022

Consistenza:	morbida	Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato sottovuoto. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	45 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +2/+7°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +2/+7°C). Una volta aperto mantenere in frigo e consumare entro due giorni. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	/	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	2 kg	
N. PEZZI PER CARTONE	/	
N. STRATI	/	
N. CARTONI PER STRATO	/	
N. CARTONI PER BANCALE	/	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	Busta in materiale plastico 7	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	



Mediterranea srl

via L. da Vinci 23
36063 Marostica VI
tel. +39 0424 411842
fax. +39 0424 708209

www.mediterraneabio.it
info@mediterraneabio.it
p.iva e c.f. 02339060242
R.I. di Vicenza c.s. 26.000,00 i.v.

