

ANAGRAFICA					
Denominazione commerciale	TOFU NATURALE BIOLOGICO 2x180g				
Codice Articolo	CI0613				
Codice Ean	8019314000110				
Marchio commerciale	ALIBIO				
Peso netto confezione	360 g				
Scadenza	50 gg				
Lotto	Numero Giuliano annuale in ordine crescente				
					
			DESCRIZIONE		
			Denominazione legale (o usuale/ descrittiva)	Preparazione alimentare a base di Soia	
			Descrizione prodotto	Il tofu è un alimento vegetale a base di soia, altamente proteico e a basso contenuto di sale utilizzato da 4 mia anni in Oriente. Si caratterizza per il colore bianco con consistenza soffice e facile al taglio.	
			Modalità di conservazione	Conservare a +2/+7°C Una volta aperta la confezione si consiglia di consumare il prodotto entro 2 giorni	
			Consigli per il consumo	Microonde, Padella o al Forno.	
			Prodotto biologico	SI ☒ CERT.BIO: IT BIO 007	NO ☐
			Agricoltura	ITALIA	
			Prodotto vegano	SI ☒	NO ☐
			Prodotto vegetariano	SI ☒	NO ☐
Ingredienti	Acqua, soia *45%. (*) da agricoltura biologica				
Allergeni	Soia.				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
Colore	Forma quadrata ben definita e compatta				
Odore	Bianco latte				
Sapore	Gusto neutro, gradevole al palato, retrogusto erbaceo				
Consistenza	Omogenea, morbida e compatta				
CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE					
Parametro	Valori	Riferimento			
Pesticidi ed altri contaminanti	assenti	Reg. CE 1881/2004 e succ.modifiche			
Residui fitofarmaci	assenti	Reg. CE 834/2007 e succ. modifiche			
OGM	assenti	Reg. CE 834/2007 e succ. modifiche			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
Parametro	Valori – limiti alla produzione	Valori limite alla scadenza			
Carica batterica totale	< 1.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g			
Lieviti	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g			
Muffe	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g			
Enterobatteri	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g			
E. Coli b-glucorosidasi positivo	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g			
Bacillus cereus	assente in 25 g	assente in 25 g			
Yersinia enterocolitica	assente in 25 g	assente in 25 g			
Staphilococchi coag.positivi	< 10 UFC /g	< 10 UFC /g			
Lysteria monocytogenes	assente in 25 g	assente in 25 g			
Salmonella spp :	assente in 25 g	assente in 25 g			

PARAMETRI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100g		VALORI MEDI PER PORZIONE	
Energia	643kJ/ 155 kcal	/	/
Grassi	9.2 g	/	/
di cui acidi grassi saturi	1.6 g	/	/
Carboidrati	2.2 g	/	/
di cui zuccheri	0.1 g	/	/
Fibre	1.9 g	/	/
Proteine	15 g	/	/
Sale	0.12 g	/	/

DICHIARAZIONE ALLERGENI (rif. Reg. Ce 1169/2011)

Allergene	Presenza diretta	Contaminazione crociata possibile
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO	NO
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	SI	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm	NO	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

CONFEZIONAMENTO

Tipo di confezioni (imballo primario)	2 porzioni confezionate singolarmente sottovuoto
Formato confezioni (cm)	10L x 20H x 3.5P
Tipo imballo secondario	cartone
Dimensione cartone (mm)(H x L x P)	215 x 108 x 235

BANCALIZZAZIONE

N° confezioni/cartone	6
N° cartoni/strato	15
N° strati/ pallet	10
N° cartoni/pallet	150
Peso netto pallet	
Altezza massima bancale (bancale compreso)	