



**SCHEDA TECNICA**  
**ZUCCHINE A RONDELLE SURGELATE BIOLOGICHE**

Data: 11.06.2024

Ed. Rev : 1

- **DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** ZUCCHINE A RONDELLE SURGELATE BIOLOGICHE
- **ORIGINE/PROVENANCE:** Italia – da agricoltura biologica
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**.SAPORE:** caratteristico del prodotto, senza retrogusti anomali

**COLORE:** giallo-verde, caratteristico del prodotto

**ODORE:** gradevole, senza note estranee

- **TOLLERANZE su gr. 1000 di PRODOTTO**

Parametro	Limiti
1) Altezza >6 mm	3% Max
2) Altezza <4 mm	3% Max.
3) Agglomerati (4 pezzi o più uniti insieme)	3 pezzi Max.
4) pezzi marci	Assente
5) pezzi macchiati	3% Max.
6) pezzi rotti	10% Max.
7) materiale estraneo vegetale	Assente
8) materiale estraneo non vegetale	Assente

- **LIMITI BATTERIOLOGICI**

Analisi	U.M.	Limiti
Conta mesofili totale	UFC/g	≤1.000.000
Coliformi totali	UFC/g	≤5x10 <sup>3</sup>
Conta E. Coli	UFC/g	≤100
Salmonella	UFC/25g	Non rilevabili in 25 g
Listeria monocytogenes	UFC/25g	Non rilevabile in 25g

- **CONTAMINANTI CHIMICI**

Caratteristiche	Valori	Ref.
Residui di fitofarmaci	Nei limiti	v.Lex
Metalli pesanti	Nei limiti	v.Lex

- **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori di riferimento per 100g di prodotto)**

Valori nutrizionali medi per 100g			
kJ	Energia	kJ	47
kcal	Energia	kcal	16
g	Grassi	g	0,18
g	di cui acidi grassi saturi	g	0,044
g	Carboidrati	g	3,35
g	di cui zuccheri	g	2,2
g	Fibre	g	1,1
g	Proteine	g	1,21
g	Sale	g	0,002

\*Le informazioni riportate su questa scheda tecnica sono da considerarsi riservate ad un esclusivo uso professionale, ne è vietata la riproduzione o cessione a terzi senza il consenso della OTTAVIANI FOOD SRL

**OTTAVIANI FOOD SRL**

Strada Secondaria A4 - Zona Ind. di Mazzocchio – 04014 PONTINIA (LT) Tel. +39.0773.853182 Fax +39.0773.853414 P.iva 02474370596 - CCIAA LT0174254



**SCHEDA TECNICA**  
**ZUCCHINE A RONDELLE SURGELATE BIOLOGICHE**

Data: 11.06.2024

Ed. Rev : 1

● **DICHIARAZIONI OBBLIGATORIE SECONDO NORME DI LEGGE**

Peso netto	g
Data produzione	Lotto
Data Scadenza	24 mesi
Modalità di trasporto	≤ T -18° C
Modalità di conservazione	≤ T -18° C
Modalità di consumo	Da consumarsi previa cottura

- Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i reg. 2003/1829/ce e 2003/1830/ce e successivi aggiornamenti
- Non Irradiato con ionizzanti

● **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - REG (EU) N. 1169/2011**

<b>Allergene</b>	<b>Contiene</b>	<b>Possibili Tracce</b>
● Cereali contenenti glutine, ossia: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti 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	NO	NO
● Latte e prodotti a base di latte (incluso)	NO	NO
● Frutta a guscio e derivati	NO	NO
● Sedano e derivati	NO	NO
● Senape e derivati	NO	NO
● Semi di sesamo e derivati	NO	NO
● Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
● Lupino e derivati	NO	NO
● Molluschi e derivati	NO	NO

\*Le informazioni riportate su questa scheda tecnica sono da considerarsi riservate ad un esclusivo uso professionale, ne è vietata la riproduzione o cessione a terzi senza il consenso della OTTAVIANI FOOD SRL

**OTTAVIANI FOOD SRL**

Strada Secondaria A4 - Zona Ind. di Mazzocchio – 04014 PONTINIA (LT) Tel. +39.0773.853182 Fax +39.0773.853414 P.iva 02474370596 - CCIAA LT0174254