

|                                                                                  |                                                         |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Scheda Tecnica:<br><b>ZUCCHINE FRITTE</b><br>ATM 0/4 °C | Mod. STP                   |
|                                                                                  | Cod. Art.monoporzione: ZFR200                           | REV.11 DEL 31/03/2025      |
|                                                                                  | Cod. Art.multiporzione: ZFR1500                         | Linea: <i>Contorni ATM</i> |

|                                                  |                                                        |                                                                                    |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NOME PRODOTTO:</b>                            | <b>ZUCCHINE FRITTE</b><br><b>0/4 °C - ATM</b>          |  |
| <b>PESO MONODOSE:</b>                            | <b>200 g</b>                                           |                                                                                    |
| <b>PESO MULTIPORZIONE:</b>                       | <b>800g - 1000 g.</b>                                  |                                                                                    |
| <b>CODICE EAN VASCHETTA MONODOSE:</b>            |                                                        |                                                                                    |
| <b>CODICE EAN VASCHETTA MULTIPORZIONE 800g :</b> | <b>8052462171813</b> □                                 |                                                                                    |
| <b>CODICE EAN VASCA MULTIPORZIONE 1000g:</b>     | <b>8052462172155</b><br>EAN PESO VARIABILE:<br>2360849 |                                                                                    |

| DESCRIZIONE PRODOTTO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piatto pronto realizzato con il metodo Cook&Chill, senza aggiunta di conservanti. Il prodotto viene cucinato con i metodi della tradizione italiana; successivamente abbattuto e confezionato in atmosfera protettiva che consente di allungare la shelf life. Conservato ad una temperatura di 0 /+ 4 °C, in pochi minuti può essere rinvenuto in forno a convezione o forno a microonde. |

| INGREDIENTI:                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zucchine (ITA), sale iodato, Olio di semi di girasole (utilizzato per la frittura delle zucchine). |

| SOSTANZE ALLERGENICHE                                      | Presenza nel prodotto | Potrebbe contenere tracce di |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati             | <b>SI</b>             | <b>SI</b>                    |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                   | NO                    | NO                           |
| Uova e prodotti a base di uova                             | NO                    | SI                           |
| 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                    | <b>SI</b>                    |
| Latte e prodotti a base di latte                           | NO                    | NO                           |
| Frutta a guscio 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 semi di sesamo         | NO                    | NO                           |
| Anidride solforosa e prodotti a base di anidride solforosa | NO                    | NO                           |
| Lupini e prodotti a base di lupini                         | NO                    | NO                           |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                   | NO                    | NO                           |

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: glutine, latte, pesce, uova, sedano, anidride solforosa.

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 gr DI PRODOTTO - valori medi |      |        |
|-----------------------------------------------------------------|------|--------|
| Energia                                                         | Kj   | 127,15 |
|                                                                 | Kcal | 30,39  |
| Grassi                                                          | g    | 2,29   |
| di cui acidi grassi saturi                                      | g    | 0,29   |
| Carboidrati                                                     | g    | 1,35   |
| di cui zuccheri                                                 | g    | 1,26   |
| Fibre                                                           | g    | 1,27   |
| Proteine                                                        | g    | 1,23   |
| Sale                                                            | g    | 0,24   |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE                  |                |
|--------------------------------------------------|----------------|
| Coliformi (ISO 4832:2006)                        | <10 ufc/gr     |
| E. Coli (Uni ISO 16649-2:2010)                   | <10 ufc/gr     |
| Stafilococchi (+) (Uni En ISO 6888-1:2004)       | <100 ufc/gr    |
| Enterobacteriaceae (Uni ISO 21528-2:2017)        | <10 ufc/gr     |
| Salmonella (Uni En ISO 6579-1:2017)              | <b>ASSENTI</b> |
| Listeria Monocitogenes (Uni En ISO 11290-1:2017) | <b>ASSENTI</b> |
| Lieviti e muffe (ISO 21527-2_2008)               | <10 ufc/gr     |
| Batteria aerobi (Uni En ISO 4833-1:2013)         | <10 ufc/gr     |

| MODALITA' DI CONSERVAZIONE E SHELF LIFE                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conservare ad una temperatura tra 0/4 °C. Prodotto consumabile entro 15 giorni se conservato correttamente in confezione integra a temperatura controllata. Una volta aperto, il prodotto deve essere consumato entro 24 h. |

**MODALITA' DI PREPARAZIONE:**

Il prodotto è da consumarsi previo rinvenimento:

Calo peso prodotto:

**INFORMAZIONI LOGISTICHE****IMBALLAGGIO PRIMARIO**

|                      |                                       |                                                                                     |
|----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| TIPO DI CONFEZIONE   | Vaschetta/Vasca termosaldada con film |  |
| MATERIALE VASCHETTA  | PP - EVOH                             |                                                                                     |
| MATERIALE VASCA      | CPET                                  |                                                                                     |
| DIMENSIONI VASCHETTA | 130 x 162 x 28 mm                     |                                                                                     |
| DIMENSIONI VASCA     | 262 x 317 x 50 mm                     |                                                                                     |

**IMBALLAGGIO SECONDARIO**

|                                 |              |            |                                                                                     |
|---------------------------------|--------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| INFO PER VASCHETTE MONOPORZIONE |              |            |  |
| TIPOLOGIA IMBALLAGGIO           | Vassoio      |            |                                                                                     |
| DIMENSIONI                      | 403 x 353 mm |            |                                                                                     |
| N° CONFEZIONI monoporzio        | 6 vaschette  | COD. ITF14 |                                                                                     |

|                               |                    |                           |                                                                                     |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| INFO PER VASCHE MULTIPORZIONE |                    |                           |  |
| TIPOLOGIA IMBALLAGGIO         | Box ondulato       |                           |                                                                                     |
| DIMENSIONI                    | 550 x 340 x 245 mm |                           |                                                                                     |
| N° CONFEZIONI multiporzione   | 8 vasche           | COD. ITF14 18052462171094 |                                                                                     |

**IMBALLAGGIO TERZIARIO**

|                                 |                  |                               |                  |
|---------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------|
| INFO PER VASCHETTE MONOPORZIONE |                  | INFO PER VASCHE MULTIPORZIONE |                  |
| TIPO DI PALLET                  | EPAL 120 x 80 cm | TIPO DI PALLET                | EPAL 120 x 80 cm |
| ALTEZZA PALLET                  | 160 cm           | ALTEZZA PALLET                | 160 cm           |
| CARTONI PER STRATO              | 6                | CARTONI PER STRATO            | 4                |
| NUMERO STRATI                   | 20               | NUMERO STRATI                 | 7                |
| N° CARTONI X PALLET             | 120              | N° CARTONI X PALLET           | 28               |
| N° CONF. X PALLET               | 720              | N° CONF. X PALLET             | 224              |

Prodotto e confezionato da SAGIFI SPA via Ferrante Imperato 499/501, 80146 Napoli (NA).

**CERTIFICAZIONI AZIENDALI**VISITA IL NOSTRO SITO  
www.sagififood.it