



**IL NIDO
DEL PETTIROSSO**

AUTOCONTROLLO SCHEDA TECNICA PRODOTTI



Il Nido del Pettirosso
C.da Scarafone,snc - 86010 Ferrazzano (CB)

SCHEDA TECNICA Zuppa di fagioli "Piattella"

LINEA: I Pronti
Rev: 15/01/2021
INGREDIENTI: Fagioli "Piattella" 80%, Olio EVO, Cipolla,
Patata, Carota, **Sedano**, Bietola, Sale
ALLERGENI: **Sedano**
PROVENIENZA MATERIE PRIME: Italia

FORNITORE: Il Nido del Pettirosso Giovanna Cerio
NOME DEL PRODOTTO: Zuppa di fagioli "Piattella"
MARCHIO: I Pronti
CODICE EAN : 7427128768651

PESO E TIPO DI CONFEZIONAMENTO
PESO: 460 gr. di cui 250 gr. di prodotto
TIPO DI CONFEZIONAMENTO: Barattolo in vetro
IMBALLO PRIMARIO: Barattolo con tappo a vite
QUALITA': Vetro + tappi a vite per alimenti
DIMENSIONI: 10 cm. di diametro per 6,5 cm di altezza
IMBALLO SECONDARIO: Cartone ondulato
DIMENSIONI: cm. 32x22x15 h
N° barattoli per cartone 12
o netto cartone 12 x 460gr = 5.520gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Verdure, Legumi e gocce di condimento
integre
COLORE: Caratteristico degli ingredienti utilizzati
ODORE: Caratteristico, senza odori estranei
SAPORE: Delicato, senza retrogusti estranei
CONSISTENZA: Cremoso al giusto grado di densità
DIFETTI: Assenti

RIFERIMENTI NORMATIVI

Sistema HACCP applicato secondo la legislazione
vigente.

Trasporto effettuato in regime di temperatura
ambiente secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.



CONSIGLIO PER LA PREPARAZIONE

IN PENTOLA: poni il barattolo in pentola a bagnoMaria
e riscalda per 2-3 minuti. Aggiungi un po' di acqua se
lo desideri per diluirlo. Oppure togli il tappo e versa il
contenuto in pentola. Scalda a fuoco lento per alcuni
minuti aggiungendo un po' d'acqua per diluire.

IN MICROONDE: togli il tappo e scalda il prodotto alla
massima potenza per 2 minuti, escludendo la funzione
grill; quindi ponilo in un piatto e gusta il prodotto.
I fagioli cotti sono ottimi da gustare sia come piatto
unico che come condimento per la pasta, lasciati interi
o passati per ottenere una vellutata. L'aggiunta di un
filo di olio di oliva a crudo ne esalta il sapore.

Conservazione T.M.C.: 24 Mesi

Conservato nelle opportune condizioni di
conservazione, in un luogo fresco e asciutto al riparo
dalla luce solare diretta, il prodotto a una
conservabilità pari a 24 mesi dalla data di
confezionamento.

Conservazione Tmc: 24 mesi

Una volta aperta, la confezione va Conservata in frigo e
consumata entro 2/3 giorni.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	555KJ/133Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	11,0g 1,70g
Carboidrati di cui zuccheri	4,20g 1,60g
Proteine	1,60g
Sale	0,58g