1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Alimento per l'infanzia.

Omogeneizzato di carne.Vitello biologico.

2 CARATTERISTICHE DI QUALITÁ

Prodotto biologico

Senza glutine,

A bassissimo contenuto di sodio

3 INGREDIENTI

Acqua di cottura, carne di vitello* 40%, farina di riso integrale*, olio di girasole*., (biologico). Senza glutine

4 RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è destinato all'alimentazione particolare dei lattanti e dei bambini secondo il D.P.R. n°128 del 7 aprile 1999 e alla Dir. 2006/125/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.

Il prodotto rispetta i requisiti di tutte le normative comunitarie e nazionali, inclusi il Reg. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Il prodotto è ottenuto secondo le prescrizioni dei Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 relativo al metodo di produzione biologico.

5 CONTAMINANTI E RESIDUI

Il prodotto non contiene alcun ingrediente che superi i livelli massimi dei contaminanti come specificato dal Regolamento 1881/2006 e successive modifiche.

Organismi geneticamente modificati

Il fornitore assicura di non usare ingredienti geneticamente modificati o derivanti da OGM.

Radiazioni ionizzanti

L'uso di radiazioni ionizzanti del prodotto e dei suoi ingredienti è proibito

6 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per		100 g di prodotto	Per vasetto (80g)
VALORE ENERGETICO	kJ	485	388
	kcal	116	93
Proteine	g	9,1	7,3
Carboidrati	g	7,4	5,9
di cui zuccheri	g	0,1	0,08
Grassi	g	5,5	4,4
di cui ac. Grassi saturi	g	2,0	1,6
Fibra alimentare	g	0,1	0,8
Sodio	g	0,031	0,025

7 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità	Valore
Carica totale a 30°C	UFC/g	< 10
Carica totale anaeroba a 30°C	UFC/g	< 10

8 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore standard
pH	6,2 ± 0,2

9 CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	purea
Colore	marrone
Odore	tipico di manzo/vitello
Sapore	tipico di carne

10 CONFEZIONAMENTO

Unità di vendita

Unità di vendita	cluster in cartoncino contenente due vasetti di vetro con capsula da 80 g
Indicazione termine minimo di conservazione	giorno/mese/anno
Lotto	Codice riferito al n° di ordine + n° riferito al carico in autoclave
Posizione	coperchio

Unità logistica

Unità logistica	6 clusters per vassoio

11 TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE - MODALITÁ DI CONSERVAZIONE- MODALITÁ D'USO:

Termine minimo di conservazione: 24 mesi

Modalità di indicazione: Da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aa+lotto.

Vita residua a magazzino del cliente: 12 mesi dalla produzione

Modalità di conservazione: conservare al riparo dalla luce diretta; una volta aperto il vasetto va chiuso e conservato in frigorifero per massimo 24 ore. Verificare il "clic" del tappo all'apertura, garanzia di protezione sottovuoto.

Istruzioni d'uso: gli omogeneizzati di carne sono indicati dal 4° mese compiuto, salvo diverso parere del medico pediantra, per fornire al bambino l'apporto delle proteine della carne nella forma più digeribile

Riscaldare a bagnomaria il vasetto o parte di esso, secondo le indicazioni del pediatra.Servire l'omogeneizzato diluito nella o direttamente dal vasetto. Nel caso in cui il prodotto presenti una separazione dei liquidi, è sufficiente mescolare.

12 ALTRO

BOLLO CEE: DE BW-03008 EG

CODICE BIOLOGICO: DE-ÖKO-007
AGRICOLTURA UE

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Industriestraße 11, 68763 Waghäusel-Germania

AUTORIZZAZIONE BIO CEA: Organismo di controllo autorizzato MIPAAF IT BIO 013-Operatore controllato BZ 00806 B