




SCHEDA TECNICA PRODOTTO

710ALL01_3.1

Rev. 01
del 21/02/2022

Produttore:	VIVO S.r.l. Società Agricola		
Nome prodotto:	GERMOGLI DI TRIMIX GOURMET		
Marchio:	VIVO		
	Confezioni disponibili	Cod. art.	Cod EAN
Articolo BIOLOGICO: 	75 g		
Articolo CONVENZIONALE:	75 g	C8470/14/75	8033638158005
Descrizione prodotto:	Vaschetta di germogli di Trimix Gourmet		
Modalità di conservazione:	In frigorifero a temperatura consigliata compresa tra +2 °C e + 4°C.		
Modalità di utilizzo:	Prodotto da lavare prima dell'uso.		
Vita totale del prodotto (espresso in giorni):	Vita minima residua garantita alla consegna (espresso in giorni):		
14	12		
Ingredienti:	Germogli di: Porro (33,3%), Bietola Rossa (33,3%), Erba medica (33,3%).		
Origine del seme:	UE/NON UE		
Luogo di produzione del germoglio:	ITALIA		
Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):	NESSUNO Dichiarazione in etichetta: Può contenere tracce di soia, senape e cereali contenenti glutine, sesamo e sedano .		
Dichiarazione di assenza glutine:	NO		
Adesione eventuale disciplinare:	-		
Certificazioni:	CERTIFICAZIONE IFS/BRC, GLOBALG.A.P. E GRASP, BIOLOGICO		
Caratteristiche qualitative e quantitative			
Parametri chimico fisici:	Temperatura di conservazione consigliata : in frigorifero tra +2 °C e + 4°C. Tutti i semi da cui i germogli provengono sono controllati e ogni singolo lotto è accompagnato da certificato di analisi che garantisce l'assenza di E-Coli VTEC, salmonella ssp, Listeria monocytogenes e Bacillus cereus <10 ³ .		
Parametri microbiologici:	Salmonella spp :	UNI EN ISO 6579:2008 assente su 25g	
	Listeria monocytogenes:	UNI EN ISO 11290-1:2005 assente su 25 g	
	Escherichia coli:	ISO 16649-2:2001 UFC/g <100	
	Escherichia coli VTEC:	PCR REAL TIME MP09/109 rev 2-2013 - assenza	
	VEDI REG. CE 208/2013 e 209/2013 in vigore dal 1 Luglio 2013		



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

710ALL01_3.1

Rev. 01
del 21/02/2022**Valori nutrizionali:**

Per i valori nutrizionali, si fa riferimento a quanto indicato nelle schede dei singoli prodotti.

Proprietà sensoriali

Aspetto:	Tipico dei germogli a filamento sottile, fusto bianco con foglioline verdi e fusto rosato con foglioline violacee
Aroma/flavour:	Tipico di verdura fresca
Gusto:	Tipico di ogni varietà di germoglio se gustati singolarmente, ben percettibile durante la degustazione un retrogusto piccante di ravanello se
Consistenza:	Croccante tipico di verdura tagliata a julienne molto sottile.

Packaging

Materiale imballo primario:	Polipropilene alimentare
Materiale imballo secondario	Cartone - 30x40x11 e 20x30x11
Frequenza analisi	Annuale
Azienda certificata	Si
Pezzi per collo	12/6
Colli per piano in pallet tipo EPAL	8/16 h Max m 2,20