



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

CAROTINE AL VAPORE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 402

4) **Elenco degli ingredienti**

Carotine baby, olio di semi di girasole, acqua, sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

FAGIOLINI E RPOSCITTO SALTATI IN PADELLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 405

4) **Elenco degli ingredienti**

Fagiolini, prosciutto cotto 3%, (carne di suino, sale, zuccheri, aromi, stabilizzante E407, antiossidante E301, conservante E250 E252), olio di semi di girasole, preparato per brodo a base di glutammato, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

FAGIOLINI AL VAPORE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 406

4) **Elenco degli ingredienti**

Fagiolini verdi, olio di semi di girasole, acqua, sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 6°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 6°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

FINOCCHI AL GRATIN

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 410

4) **Elenco degli ingredienti**

Finocchi, besciamella 20% (latte p/s UHT, burro, farina di grano tenero 00, sale, noce moscata), mix formaggio grattugiato, olio di semi di girasole, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PATATE AL FORNO

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 415

4) **Elenco degli ingredienti**

Patate, olio di semi di girasole, sale, salvia, rosmarino, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PATATE PREZZEMOLATE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 417

4) **Elenco degli ingredienti**

Patate, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef service ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef service ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef service ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PEPERONATA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 420

4) **Elenco degli ingredienti**

Peperoni, polpa di pomodoro 30%, cipolla, preparato per brodo a base di glutammato, vino bianco, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il....".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef service ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef service ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef service ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.Leg. 155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PISELLI E RPOSCITTO SALTATI IN PADELLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 425

4) **Elenco degli ingredienti**

Piselli, prosciutto cotto 3%, (carne di suino, sale, zuccheri, aromi, stabilizzante E407, antiossidante E301, conservante E250 E252), olio di semi di girasole, preparato per brodo a base di glutammato, sale, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20 minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

SPINACI AL GRATIN

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 430

4) **Elenco degli ingredienti**

Spinaci, besciamella 20% (latte p/s UHT, burro, farina di grano tenero 00, sale, noce moscata), mix formaggio grattugiato, olio di semi di girasole, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

TRIS DI VERDURE AL VAPORE

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 435

4) **Elenco degli ingredienti**

Fagiolini, carote, patate, olio di semi di girasole, acqua, sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

TRIS DI VERDURE ALLA PIASTRA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 437

4) **Elenco degli ingredienti**

Peperoni, Melanzane, Zucchine, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

MELANZANE ALLA PIASTRA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 440

4) **Elenco degli ingredienti**

Melanzane, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

PEPERONI ALLA PIASTRA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 441

4) **Elenco degli ingredienti**

Peperoni, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

ZUCCHINE ALLA PIASTRA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 442

4) **Elenco degli ingredienti**

Zucchine, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:

- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.



Scheda Prodotto

1) **Denominazione del prodotto alimentare:**

ZUCCHINE AL POMODORO IN PADELLA

2) **Prodotto confezionato e commercializzato da:**

Prodotto e confezionato e commercializzato nel laboratorio della *CHEF service ristorazione* Sede legale e laboratorio : Vaiano Cremasco V. E. Mattei,2

3) **Codice prodotto**

Codice prodotto: 445

4) **Elenco degli ingredienti**

Zucchine, polpa di pomodoro 30%, cipolla, vino bianco, olio di semi di girasole, acqua, sale, preparato per brodo a base di glutammato, aromi naturali.

5) **Peso della confezione**

Prodotto alimentare precotto in confezione retail da \pm 130 gr.
Prodotto soggetto a calo naturale di peso.

6) **Lotto di produzione**

Il Lotto viene espresso con codice aziendale riportato sulla confezione.

7) **Termini di scadenza del prodotto**

La durata del prodotto viene riportata nell'etichetta posta sulla confezione con la dicitura "Consumare entro il...".

8) **Modalità di conservazione del prodotto**

Il prodotto è soggetto a scadenza e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra lo 0°C e + 4°C.

9) **Precauzioni conservative del prodotto**

Non conservare fuori dal frigorifero, non esporre il prodotto al sole o sotto luci di vetrine espositive, una volta estratto il prodotto dal frigorifero consumarlo entro 20minuti.
La Chef Service non si assume nessuna responsabilità della qualità e della salubrità organolettica, batteriologica e chimico-fisiche del prodotto talora non venissero rispettate le precauzioni conservative indicate.

10) **Modalità di confezionamento del prodotto.**

La Chef Service Ristorazione per il confezionamento dei prodotti adotta i seguenti metodi:
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo e confezionati in piattini PP con copertura a film.
- Metodo tecnologico d'abbattimento della temperatura e corretto ciclo conservativo del freddo con confezionamento in atmosfera modificata* con gas composto da: 70% di anidride carbonica e 30% di azoto e in piattini PP con copertura a film.

** il metodo atmosfera modificata se utilizzato, viene evidenziato in etichetta.*

11) **Modalità di consumo del prodotto**

In microonde: praticare un foro sulla pellicola a copertura della confezione, non togliere completamente la pellicola a copertura, riscaldare in microonde per circa 1-2 minuti e a fine cottura togliere completamente la pellicola a copertura.

In forno: Non inserire nel forno a gas/elettrico il prodotto con il confezionamento, il confezionamento utilizzato non lo consente.

12) **Modalità di trasporto del prodotto**

Trattandosi di prodotto alimentare preconfezionato fresco, trasportare il prodotto con mezzi refrigerati che garantiscano una temperatura tra 0°C + 4°C.

13) **Modalità della rintracciabilità delle materie prime**

La **Chef Service Ristorazione** garantisce alla clientela la storia di tutti i prodotti adempiendo la normativa comunitaria sulla rintracciabilità in vigore dal 1 gennaio 2005 (Reg. CE 178/02).

14) **Etichettatura del prodotto**

Le etichette sono riportate sulla confezione secondo la direttiva 2000/13/Ce recepita nel nostro ordinamento con D.lg. 23 giugno 2003, n.181 (pubblicato sulla G.U. n. 167 del 21/07/03).

15) **Norme HACCP**

La **Chef Service Ristorazione** adotta un corretta prassi igienica degli alimenti rispettando le norme HACCP ai sensi del D.lg.155/97.