


| | | |
|---|---|---|
|  | Istruzione operativa SQ_I010 Scheda tecnica prodotti | Rif. Norma UNI EN ISO 9001:2000 Rev. 01 del 30/07/2007 |
| | Redazione (Marco Rosina) _____ Data 09/07/07 | Approvazione (Sergio Rossetto) _____ Data 30/07/07 |

"REDATTO" SE PROVISTO DELLA FIRMA DI REDAZIONE, "APPROVATO" SE REDATTO E VERIFICATO

II. Soia Tostata

A. Composizione

Soia convenzionale NON OGM

B. Destinazione

E' un prodotto destinato all'alimentazione animale. Rossetto Cereali S.p.A. non vende al consumatore finale ma a successivi operatori della filiera che effettuano ulteriori lavorazioni di raffinazione e miscelatura.

C. Tabella Nutrizionale

| | |
|-----------------------|--------|
| sostanza secca | 90,4 % |
| proteina grezza | 45,7% |
| proteina digeribile | 42,0% |
| estrattivi in azotati | 31,4 |
| fibra grezza | 5,8 % |
| ceneri | 6,1 % |
| grassi | 1,3 % |

D. Scadenza

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 6-8 mesi dalla data di produzione

E. Modalità Di Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

F. Imballaggio

Sfuso.

G. Bancalizzazione

Nessuno

H. Stabilimento di produzione

Prodotto e confezionato nello Stabilimento di Arzergrande (PD), Via Bassa 80/2.

I. Controllo del prodotto

Rossetto Cereali S.p.A. controlla la materia prima in ingresso, in lavorazione, in fase di stoccaggio e verifica le caratteristiche del prodotto in uscita.

NB: la variazione del prodotto finale rispetto alle caratteristiche citate potrà variare entro il limite del 10%