

## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:</b>	<b>CARCIOFI MARINATI</b>				
<b>INGREDIENTI:</b>	Carciofi 65% (Origine: Extra U.E.), acqua, olio di semi di girasole, sale, <b>aceto di vino</b> , prezzemolo, basilico. Antiossidante: Acido L - ascorbico. Correttore di acidità: Acido citrico. Agente di resistenza: cloruro di calcio E509				
<b>CODICE EAN:</b>	<b>8004534175502</b>				
<b>SINTESI DEL PROCESSO PRODUTTIVO:</b>	Lavaggio, acidificazione, cernita, aromatizzazione, controllo peso di riempimento, incapsulamento aggraffatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e palettizzazione.				
<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	Tipo imballaggio: film termoretraibile in polietilene a bassa densità Tipo pallet : EPAL				
<b>UNITA' DI VENDITA:</b>	<b>Capacità</b>	<b>Peso netto/ peso sgocciolato</b>	<b>Pz per carton e</b>	<b>Crt per pedana</b>	<b>Pz per pedana</b>
	1700cc	1600g/950g	6	70	420
<b>COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE:</b>			<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>		
PARAMETRI (Valori medi per 100 gr di prodotto sgocciolato)			PARAMETRI	Unità di Misura	Valore
VALORE ENERGETICO	Kcal	41.3	<b>pH</b>		<b>3.40-4.20</b>
	KJ	173	<b>Acidità</b>	%	<b>Max 1</b>
GRASSI di cui saturi	g	2.2	<b>NaCl</b>	%	<b>0.60-2.00</b>
	g	0.5			
Carboidrati Di cui zuccheri	g	2.8	<b>Difettistica:</b> Frutti rossi: Max 1% Frutti con foglie scure: Max 1% Frutti Forati: Assenti Frutti rotti: Max 1%		
	g	1.1			
PROTEINE	g	1.8			
SODIO	mg	440			

FIBRE	g	3.3		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>			<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b>	
<b>COLORE:</b> giallo paglierino uniforme			Carica batterica totale ufc/g	<b>&lt; 1000</b>
<b>ASPETTO:</b> carciofi a spicchi			St. Aureus ufc/g	<b>≤10</b>
<b>SAPORE:</b> tipico del prodotto senza retrogusti estranei.			Salmonella in 25g	<b>Assente</b>
			Listeria monocytogenes ufc/g	<b>Assente</b>

<b>ODORE:</b> tipico e gradevole senza odori anomali	Muffe/lieviti ufc/g	<b>&lt;100</b>
<b>CONSISTENZA:</b> soda e compatta	Coliformi fecali ufc/g	<b>Assenti</b>
<b>LIQUIDO DI GOVERNO:</b> limpido	Bacillus Cereus ufc/g	<b>≤10</b>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	<b>T.M.C. (tempo minimo di conservabilità):</b>	
Da conservarsi in luogo fresco ed asciutto; Dopo consumo parziale travasare in un contenitore di vetro lasciando il prodotto immerso nel suo liquido di governo e conservare in frigorifero per 5 giorni.	36 mesi dalla data di produzione, se correttamente conservato.	
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Ideale per contorni, antipasti saporiti e delicati.		
<b>Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM)</b>		

## DICHIARAZIONE ALLERGENI

<b>CARCIOFI MARINATI</b>			
Allergeni alimentari <i>(Allegato bis Dir. 2007/68/CE e succ. agg.)</i>	Presente come ingrediente*	Presente come contaminante* *	Presente in Azienda***
<b>Cereali contenenti glutine</b> e derivati			
<b>Crostacei</b> e prodotti derivati			
<b>Uova</b> e prodotti derivati			
<b>Pesce</b> e prodotti derivati			<b>X</b>
<b>Arachidi</b> e prodotti derivati			
<b>Soia</b> e prodotti derivati			
<b>Latte</b> e prodotti derivati			
<b>Frutta a guscio</b>			
<b>Sedano</b> e prodotti derivati			
<b>Senape</b> e prodotti derivati			
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti derivati			
<b>Anidride solforosa e solfiti</b>	<b>X</b>		
<b>Lupini</b> e prodotti derivati			<b>X</b>
<b>Molluschi</b> e prodotti derivati			

\* S'intende per "ingrediente" qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto, utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata (definizione da Reg. UE 1169/2011)

\*\* S'intende per contaminante ogni sostanza **non aggiunta intenzionalmente** ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione, della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente (definizione da Reg. UE 1169/2011)

\*\*\* Vengono messe in atto adeguate precauzioni per evitare contaminazione crociata

REV. E DATA	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO
Rev. 1 del 01/05/21	RGSA	RGQ	AU

L' AZIENDA E' REGISTRATA CON U.S FOOD AND DRUG ADMINISTRATION

