

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET

the document has been modified from its original version deleting sensible information without compromising the meaning and the content of it

PRODOTTO / PRODUCT Artichoke hearts with stems "alla Romana" MAZZA

FORMATO / NET SIZE 2550g

1. INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione di vendita	Carciofo alla romana con gambo in olio	
Origine	Italia/Tunisia/Egitto	
Descrizione prodotto	Il Carciofo subisce le seguenti fasi di lavorazione: ricevimento prodotto fresco, rasatura, defogliazione-tornitura, scottatura, acidificazione e concia, condimento con spezie, confezionamento, colmatatura liquido di governo, pastorizzazione e stoccaggio a temperatura ambiente.	
Consigli d'uso	Prodotto destinato ad utilizzatore professionale.	
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente.	
TMC e lotto	36 mesi presenti sull'etichetta della latta L 000 B, L= lotto, 000=progressivo del giorno di produzione, E=codici di marcatura inoltrati dal CTPA (Centre Technique Conservation Produit Agricoles)	
Peso lordo	2,8 kg	
Peso netto	2,55 kg	
Peso sgocciolato	1,25 kg	

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

2.1. CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti Carciofi con gambo, olio di semi di girasole, aceto di vino, prezzemolo, basilico, aglio, sale, correttore di acidità: Ac. citrico (E330); antiossidante: Ac. L-ascorbico (E300).

2.2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI

2.3. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Ph	3,5 - 4,2	Conta microbica totale a 22 °C	< 100.000 UFC/g
NaCl	1,2 - 2,5%	Batteri Lattici	< 10.000 UFC/g
Acidità Totale	0,6 <> 0,9 °	Muffe	< 1000 UFC/g
Marciumi e Necrosi	< 2%	Lieviti	< 10.000 UFC/g
Modalità di stabilizzazione	/	Enterobacteriacee	Assenti

2.4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

2.5. VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Colore e aspetto	Colore caratteristico del prodotto, carciofo con gambo, dimensioni variabili in base alla pezzatura del capolino.	Valore energetico	44 Kcal 184 KJ	Grassi	2,69 g
Odore	Tipico del prodotto fresco	Proteine	1,08 g	di cui saturi	0,45 g
Sapore	Tipico del prodotto fresco, privo di retrogusti estranei	Carboidrati	3,2 g	Fibre	1,48 g
Consistenza	Piena, compatta e croccante	di cui zuccheri	0,4 g	Sale	0,79 g

3. PACKAGING

3.1. IMBALLAGGIO

Descrizione imballo	Latta in banda stagnata per alimenti.
Codice EAN imballo	-
Dimensioni etichetta	510 mm x 142 mm
Dimensioni	∅ 155 mm x 152 mm (h)
Peso lordo imballo	0.2 kg

3.2. COMPOSIZIONE PEDANA

PEDANA EPAL (100 cm x 120 cm)

Totale pezzi per strato	35
Totale strati per pedana	9
Totale pezzi per pedana	315



4. DICHIARAZIONI

4.,1 ALLERGENI (Reg. UE 1169 del 2011)

Allergeni alimentari	Come ingrediente	Presente In ingredienti	Presente nel sito
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incl.lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e Solfiti (SO ₂ >10mg/kg)	NO	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO

REQUISITI LEGALI

Destinazione finale	<i>prodotto pronto al consumo</i>
Sicurezza alimentare	<i>Il prodotto è realizzato presso organizzazioni provviste di un sistema di gestione della sicurezza alimentare come previsto dal Reg. Ce 852:2004 e che i controlli implementati sono mirati a garantire che il prodotto fornito è conforme a quanto previsto dalla normativa cogente:</i>
Prodotti chimici	<i>Tutte le materie prime utilizzate rispettano i valori limite per quanto riguarda le concentrazioni di fitofarmaci come previsto dal Reg. Cee. 396:05 e successive modifiche ed integrazioni:</i>
Contaminanti	<i>Il prodotto rispetta i valori limiti per i contaminanti chimici come previsto dalla normativa Reg. Cee 1881:06 e successive modifiche ed integrazioni</i>
Assenza OGM	<i>Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati, ai sensi dei Reg CE 1829/2003 e 1830/2003</i>