

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO <i>Denominazione di vendita</i>	01-005 Il Genuino – Antipasto croccante <i>Antipasto di verdure e champignons in agrodolce</i>
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: verdure miste in proporzione variabile (40%)(carote, cetrioli, pomodori verdi, peperoni rossi e gialli, cavolfiori), champignons (*Agaricus bisporus*)(12%), acqua, zucchero, olio di semi di girasole (3%), sale, correttore di acidità: E260, pepe in grani, alloro.

Dir. 2003/89/CE e ss.mm.ii.: Il prodotto non contiene allergeni.

Reg. CE 828/2014 - Senza glutine.

Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Imballo primario	Latta in banda stagnata 850 ml - Conforme Reg. CE 1935/2004 e ss.mm.ii. Codice Riciclo: FE40 (acciaio - metallo)
Quantità nominale	800 g
Peso sgocciolato	415 g
Pallettizzazione	6 confezioni / termopacco – 12 termopacchi / strato – 864 confezioni / bancale
Codice TARIC	2005998099

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: verdure miste fresche lavorate in agrodolce con aggiunta di champignons interi anch'essi dal fresco per ottenere un antipasto sfizioso e ricco di sapore.

Colore: tipico delle verdure presenti.

Sapore: delicate note agrodolci ben miscelate con le fragranze tipiche delle verdure utilizzate.

Consistenza: croccante.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

REG. CE 1881/2006 – REG. CE 629/2008 – REG. CE 420/2011 – REG. CE 488/2014

pH: 3.8 ± 0.2

Processo Pastorizzazione: F₇₀ > 35 min.

Pesticidi: entro i limiti di previsti dalle leggi comunitarie

Metalli pesanti: entro i limiti previsti dalle leggi comunitarie

Corpi estranei: assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

REG. CE 2073/2005 - REG. CE 1441/2007

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna variazione post incubazione per 15gg@32°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate). Prodotto pastorizzato.
Carica Batterica Mesofila: < 10 UFC/1g
Coliformi: assenti
Salmonella: assente in 25 g
Spore di sporigeni anaerobi: < 3 MPN/1g
Listeria Monocytogenes: assente
Stafilococchi coagulasi: assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia: 142 kJ / 34 kcal
Grassi: 0,4 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 6,7 g
- di cui zuccheri: 4,3 g
Proteine: 0,9 g
Sale: 1,8 g

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato irradiato e non contiene ingredienti che siano stati irradiati secondo Reg. 1999/2/CE del 22 febbraio 1999

CONTAMINANTI

Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e ss.mm.ii.

PESTICIDI

Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana ed europea.

TRASPORTO

Automezzi idonei al trasporto secondo Reg. CE 852/2004