



SCHEMA TECNICA

Rev. 11
01.02.2021**CIPOLLINE**
formato 1700 ml – Marchio Belotti

Categoria merceologica	conserva vegetale in aceto, pastorizzata	
Codice EAN	8003616000343	
Caratteristiche pallet	collo	6 pezzi
	misure per collo	Altezza: cm 19,4 Larghezza: cm 23,5 Lunghezza: cm 36
	Colli x strato	9
	Strati x pallet	5
	Colli tot. x pallet	45
Produzione	Le cipolle vengono lavate, scottate e poste in vasi vetro. In linea si realizza l'aggiunta di liquido di governo, la chiusura del vaso e la pastorizzazione. L'etichettatura e l'imballo completano il confezionamento. I prodotti sono stoccati in magazzino fino alla spedizione.	
Shelf life (vita di scaffale)	36 mesi a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore	
Ingredienti	cipolle, acqua, aceto di vino (vino, SOLFITI), sale, zucchero. Antiossidante: ANIDRIDE SOLFORSA .	
Origine ingrediente primario	Italia	
Istruzioni per l'uso	dopo l'apertura conservare in frigorifero	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**Valore energetico medio riferito a 100 g di prodotto SGOCCIOLATO**

Energia	kJ	119
	kcal	29
Grassi		0,6 g
di cui acidi grassi saturi		0,2 g
Carboidrati		4,3 g
di cui zuccheri		4,3 g
Fibre		1,5 g
Proteine		0,7 g
Sale		1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE OTTIMALE
Peso netto	1600 g
Peso sgocciolato	1000 g
pH	< 4.6

DICHIARAZIONE OGM

OGM	F.lli Belotti non utilizza organismi geneticamente modificati o prodotti derivati da organismi geneticamente modificati secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 1829/2003 relativo agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati e dal Reg. (CE) 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati
------------	---

F.LLI BELOTTI SRL

Via Tribulina 12

24021- ABBAZIA DI ALBINO (BG)

P.IVA 00244220166



SCHEMA TECNICA

Rev. 11
01.02.2021**CIPOLLINE**
formato 1700 ml – Marchio Belotti**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	VALORI DI ACCETTABILITA'	RIFERIMENTO
Clostridi solfito riduttori	≤ 10 UFC/g	Standard aziendali interni
Clostridi solfito riduttori (spore)	≤ 10 UFC/g	
Lieviti	≤ 100 UFC/g	
Muffe	≤ 100 UFC/g	
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g	Reg (CE) 2073/2005
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	

DICHIARAZIONE ALLERGENI

	Presente come ingrediente nel prodotto	Presente nello stabilimento	Presente in tracce per contaminazione crociata * o per segnalazione nella materia prima
Cereali contenenti glutine grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		✓	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		✓	
Uova e prodotti a base di uova		✓	
Pesce e prodotti a base di pesce		✓	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		✓	
Soia e prodotti a base di soia		✓	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		✓	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		✓	
Sedano e prodotti a base di sedano		✓	
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	✓	✓	
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi		✓	

* Quando un allergene è presente nello stabilimento, ma non è segnalata la presenza nel prodotto finito, l'assenza di contaminazioni crociate è sottoposta a validazione e verifica periodica.