



SCHEDA TECNICA

Rev. 06
01.03.2021**INSALATINA DI VERDURE**
formato 2650 ml – Marchio Belotti

Categoria merceologica	conserva vegetale in aceto, pastorizzata	
Codice EAN	8003616000725	
Caratteristiche pallet	collo	6 pezzi
	misure per collo	Altezza: cm 15 Larghezza: cm 31,4 Lunghezza: cm 47,5
	Colli x strato	5
	Strati x pallet	10
	Colli tot. x pallet	50
Produzione	Le verdure vengono tagliate a fiammifero e poste in contenitori metallici. In linea si realizza l'aggiunta di liquido di governo, la chiusura 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	ortaggi in proporzione variabile (sedano rapa , carote, peperoni), acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico. Contiene solfiti .	
Origine ingrediente primario	/	
Istruzioni per l'uso	dopo l'apertura conservare in frigorifero	

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

Energia	kJ	80
	kcal	19
Grassi		0,6 g
di cui acidi grassi saturi		0,1 g
Carboidrati		1,3 g
di cui zuccheri		0,8 g
Fibre		3 g
Proteine		0,5 g
Sale		2,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE OTTIMALE
Peso netto	2600 g
Peso sgocciolato	1400 g
pH	3,4 – 3,95

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. 06
01.03.2021**INSALATINA DI VERDURE**
formato 2650 ml – Marchio Belotti**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	VALORI DI ACCETTABILITA'
Carica microbica a 30° C.	< 1x10 ³
Enterobatteriacee	< 1x10 ¹
Escherichia coli b-glucuronidasi positivo	< 1x10 ¹
Clostridi perfringens	< 1x10 ¹
Lieviti	< 1x10 ¹
Muffe	< 1x10 ¹
<i>Stafilococco coagulasi positivo</i>	< 1x10 ²
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE ALLERGENI

	Presente come ingrediente nel prodotto
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 illinoiesis</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	