

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO <i>Denominazione di vendita</i>	51-103 Carciofi alla romana <i>Carciofi con gambo in olio di semi di girasole</i>
SHELF-LIFE SHELF-LIFE RESIDUA MIN. MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	36 mesi dalla data di produzione > 24 mesi 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: carciofi (70%), olio di semi di girasole, sale, acidificante: E330, antiossidante: E300, aglio, pepe bianco, prezzemolo.

Reg. UE 2018/775 – Origine ingrediente primario (carciofi) - Italia

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 e ss.mm.ii. - Il prodotto non contiene allergeni.

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

Packaging primario	Latta in banda stagnata BPA-NI conforme Reg. CE 1935/2004/CE Reg. CE 10/11 e ss.mm.ii. Codice Riciclo: Lattina [FE40 (metallo)]
Dimensioni confezione	Ø 155 mm – h 118 mm
Peso lordo confezione	~ 2100 g
Peso netto	1900 g
Peso sgocciolato	1330 g
Imballo secondario	Termopacco da 6 conf. con film termoretraibile (TP)
Dimensioni imballo sec.	324x482x120h (mm)
Pallettizzazione	Confezioni / TP: 6 – TP / strato: 5 – Strati / pallet: 10
Peso collo	~ 13 kg
Dimensioni pallet	80x120x133h (cm)
Peso Pallet	~ 700 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: carciofi interi con gambo, trifolati. Ogni confezione contiene mediamente 18-20 pz.

Colore: verde tipico del carciofo.

Gusto: tipico del carciofo, con leggere note di prezzemolo.

Consistenza: prodotto eccezionalmente compatto e allo stesso tempo morbido e succoso.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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

pH: 4.00 ± 0.20
Cloruro di Sodio: $2.0\% \pm 0.3$
Vuoto: 25.4 cm Hg massimo – 12.7 cm Hg minimo
Processo Pastorizzazione: $F_{100} > 3$ 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: < 1000 UFC / 1g
Coliformi: assenti
Salmonella: assente in 25 g
Spore di sporigeni anaerobi: < 3 MPN/1g
Listeria Monocytogenes: assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia: 306 kJ / 74 kcal
Grassi: 5,2 g
- di cui acidi grassi saturi: 0,6 g
Carboidrati: 2,3 g
- di cui zuccheri: 1,8 g
Proteine: 1,9 g
Sale: 1,7 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