SCHEDA TECNICA

Crauti cotti Cipriani 425 ml

INGREDIENTI
Crauti (cavolo cappuccio, sale).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Energia:	104 KJ / 25 Kcal
Grassi:	0 g
di cui - acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	2,3 g
di cui - zuccheri:	0,8 g
Fibre:	4,2 g
Proteine:	1,2 g
Sale:	1,1 g
Vitamina C:	14 mg

CARATTERISTICHE FISICHE	
Quantità netta:	385 g
Codice EAN prodotto:	8009140001603

SCHEDA TECNICA

Crauti cotti Cipriani 425 ml

CARATERISTICHE FISICHE	
Codice EAN fardello:	8009140001627
Spessore taglio:	1,1 ± 0,2 mm
Dimensione fardello:	295 x 222 x 112 mm
Peso lordo fardello:	5,8 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	480 ± 10% g
Numero vasi pallet:	1440
Numero colli pallet:	120
Numero colli per strato pallet:	12
Numero strati pallet:	10
Confezione:	Vassoio
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Latta
Diametro vaso:	73 mm
Altezza vaso:	109 mm
Capacità contenitore:	425 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
Aspetto:	Giallo paglierino
Sapore:	Caratteristico
Consistenza:	Croccante
Odore:	Caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO	
Acidità in acido lattico:	1 - 2,5
Ph:	< 4,1
Sale (cloruro di sodio) in %:	1 - 1,5
Gradi Brix:	> 4,5

SCHEDA TECNICA

Crauti cotti Cipriani 425 ml

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Anaerobi solfito riduttori:	< 10 UFC/g
Escherichia coli beta-glucoronidasi positivi:	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes:	assente/25 g
Stafilococchi coagulasi positivi (staphylococcus aureus e altre specie):	< 10 UFC/g
Salmonella spp:	assente/25 g

DIFETTI ACCETTABILI IN % SU PESO	
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Prodotto fibroso / lignificato:	<= 3
Difformità di colore:	<= 2

CONSERVAZIONE E TRASPORTO
Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

SCHEDA TECNICA

Crauti cotti Cipriani 425 ml

ALLERGENI

Allergeni	Categoria	Ingrediente	Presente nello stabilimento	Possibilità di cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	3		SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	3		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	3		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	3		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	3		SI	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	3		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	3		SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	3		SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	3		SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	3		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3		NO	NO

Legenda categorie allergeni:

1 = Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente)

2 = Presenti in tracce (prodotti per i quali esiste un pericolo di cross contamination)

3 = Completamente assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto

4 = Derivato da (inserire categoria o ingrediente)

Azienda certificata secondo le norme UNI EN ISO 14001:2004 e IFS rev. 6.