

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>03-203 GRANCREMA DI ASPARAGI</b> Condimento a base di asparagi
<b>SHELF-LIFE</b>	36 mesi dalla data di produzione
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:</b>	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: asparagi (69%), olio di semi di girasole, acqua, fecola di patate, amido di mais, preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, aromi, verdure disidratate, olio di girasole, zucchero, inulina, prezzemolo, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), sale, correttore di acidità: E270, aglio in polvere, pepe in polvere.

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

**Reg. CE 828/2014 - Senza glutine.**

**Reg. CE 775/2018 – Origine ingrediente primario (asparagi): ITALIA**

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

Imballo primario <i>Vol. Raso bocca</i>	Latta in banda stagnata – Codice Riciclo FE40 (metallo) 850 ml - Conforme Reg. CE 1935/2004 e ss.mm.ii. – Reg. CE 10/2011
Quantità nominale	800 g
Pallettizzazione	Pezzi / cartone: 6 – Cartoni / strato: 12 – Cartoni / Pallet: 144
Codice TARIC	2005600000

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde chiaro, omogeneo.

Sapore e profumo: tipico dell'asparago, senza odori e sapori anomali.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta come crema vellutata, perfettamente amalgamata e miscelata a punte di asparago verde.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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

pH: 4.1 ± 0.2

Processo Pastorizzazione: F<sub>71</sub> > 30 min.

Vuoto: < 25 mmHg

Saggio di rancidità (Kreiss): negativo

Fitofarmaci: entro i limiti della vigente legislazione italiana / europea.

Corpi estranei: assenti.

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**REG. CE 2073/2005 and REG. CE 1441/2007**

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna variazione dopo incubazione per 15gg@37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate).

Carica Batterica Mesofila: < 10 UFC/1g

Coliformi: assenti

Batteri Lattici Mesofili: < 10 UFC/1g

Listeria Monocytogenes: assente

Stafilococchi coagulasi: assente

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**

Energia: 506 kJ / 122 kcal

Grassi: 11 g

- di cui acidi grassi saturi: 1,2 g

Carboidrati: 4,6 g

- di cui zuccheri: 2,6 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 2,1 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