

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	03-205 GRANCREMA DI RADICCHIO Condimento a base di radicchio rosso
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	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 entro breve tempo.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: Radicchio rosso (58%), olio di semi di girasole, acqua, cipolla, vino rosso, amido di mais, sale, aceto di vino bianco, preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, aromi, verdure disidratate, olio di semi di girasole, zucchero, inulina, prezzemolo, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), pepe in polvere, aglio in polvere, acidificante: E270.

Direttiva CE 2003/89 e Reg. CE 1169/11 - Il prodotto non contiene allergeni

Reg. UE 828/2014 - Senza glutine.

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

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

Imballo primario	Latta in banda stagnata Ø99 - h118 (mm) Codice Smaltimento FE40 - Metallo
Vol. Raso bocca	850 ml - Conforme Reg. CE 1935/2004 e ss.mm.ii. – Reg. CE 10/2011
Quantità nominale	800 g
Imballo	6 confezioni / cartone
Pallettizzazione	6 Pezzi / cartone – 12 Cartoni / strato – 144 Cartoni / pallet (864 pz / plt)
Misure Cartone	205x308x120h (mm)
Misure Pallet	80x120x164h (cm)
Codice TARIC	2005998099

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: colore rosso, intenso, leggermente brunito.

Sapore e profumo: tipico del radicchio rosso senza odori e sapori estranei.

Aspetto e consistenza: il prodotto si presenta tagliato a julienne, ottimamente amalgamato e di consistenza cremosa.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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

pH: 4.30 ± 0.2

Processo Pastorizzazione: F₇₁ > 40 min.

Vuoto: < 25 mmHg

Saggio di rancidità (Kreiss): negativo

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

Corpi estranei: assenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE REG. CE 2073/2005 and REG. CE 1441/2007
--

Prodotto microbiologicamente stabile: caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche, organolettiche invariate post incubazione per 15gg@37°C. Prodotto pastorizzato. Carica Batterica Mesofila: < 10 UFC/1g Batteri Lattici Mesofili: < 10 UFC/1g Listeria Monocytogenes: assente Stafilococchi coagulasi: assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia: 489 kJ / 117 kcal Grassi: 11 g - di cui acidi grassi saturi: 1,2 g Carboidrati: 3,3 g - di cui zuccheri: 0,5 g Proteine: 0,9 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

PESTICIDI

Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana ed europea.

TRASPORTO

Automezzi idonei al trasporto secondo Reg. CE 852/2004