

# **SCHEDA TECNICA**

Prodotto: fondi di carciofo

PRODOTTO: fondi di Carciofo

REGISTRAZIONE SANITARIA Nº 21.397 / NA

**ARTICOLO: 110725** 

#### 1.- DEFINIZIONE:

Pezzi sani e puliti tagliati di brattee esterne di Cynara Scolymus L. Confezionati e singolarmente surgelati. Diametro 50-70 mm Origine prodotto: Egitto.

#### 2.- CARATTERISTICHE.

#### 2.1.- CHIMICO FISICHE.

2.1.1 COMPOSIZIONE.				
INGREDIENTI	% m / m			
FONDI DI CARCIOFO	100 %			

2.1.3 CRITERI /	TOLLERANZE	
	M.E Corpo estraneo di origine legno o animale o minerale.	0
	Lesioni meccaniche Pezzi con estremità strappate o schiacciate,rotti	4
	Cuore scuro Unità scure marroni grigie, per attacchi di insetti o malattia, o altre cause.	2
In <b>№</b> oltre <b>1 Kg</b>	Macchiate > Macchiate scure del diametro > 2 cm, interessa l'intero campione	4
	Macchiate < Macchia scura di diametro < 2 cm,	5
	Fibroso: Mantenimento della fibra dopo la cottura per 15 minuti.	2

#### 2.2.- MICROBIOLOGICAS.

Regolamento UE 1441/2007 della Commissione del 5 dicembre 2007 che modifica il regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

# 2.3.- ETICHETTATURA.

In conformità con il REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

05/02/2019 Rev1. 1/3



# **SCHEDA TECNICA**

Prodotto: fondi di carciofo

## 3.- CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE.

Prodotto surgelato conservare a -18° C \*\*\* non congelare nuovamente una volta scongelato.

4 IMBALLO	Peso	Peso Buste	
1 CARTONE	10 kg	10	64
1 BUSTA	1 kg		

5 REGOLAMENTAZIONE / SICUREZZA ALIMENTARE				
FITOSANITARIE	In accordo con la normativa europea in vigore CE 396/2005			
METALLI PESANTI	In accordo con la normativa europea in vigore CE 1881/2006			
ADDITIVI	Assenza, secondo regolamento CE 1333/2008			

## 6.- CARATTERISTICHE SENSORIALI.

Immergere senza scongelare in acqua bollente per 15 minuti.

Aspetto / colore: caratteristico. Giallo/grigio

Sapore: Tipico e normale.

Consistenza: morbida, non fibrosa, unità senza "barba"

#### 7.- ALERGENOS.

Allergene	È presente	È presente in azienda	Nella stessa linea produttiva
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e derivati	No	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e derivati	No	No	No
Soia e derivati	No	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No	No
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecam, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e derivati	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Solfiti	No	No	No

05/02/2019 Rev1. 2/3



# **SCHEDA TECNICA**

Prodotto: fondi di carciofo

Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

## 8.- VALORI NUTRIZIONALI.

Per 100g di prodotto

Ene (kJ	_	Energía (Kcal)	Grassi	Grassi saturos	Carboidrati	Zuccheri	Proteíne	Fibra	Sale
10	55	40	<0,50g	0g	4,1g	0,5g	2,1g	7,5g	0,22g

# 9.- POTO DELLA BUSTA.



05/02/2019 Rev1. 3/3