



**SCHEDA  
TECNICA  
DEL PRODOTTO**

**Prodotto: Melanzane a fette  
Grigliate**

Marca: MAESTRO di VERDURA

**PRODOTTO: Melanzane a fette Grigliate**

**Articolo: 129286**

REGISTRO SANITARIO N° 21.397 / NA

N° FABBRICANTE 31 /40.476

**1.- DEFINIZIONE:**

Fette preparate dalla varietà Solanum Melongera L. Selezionate, tagliate, arrostate e congelate individualmente .  
Origine: Spagna

**2.- CARATTERISTICHE.**

**2.1.- FISICO CHIMICHE.**

**2.1.1.- COMPOSIZIONE.**

INGREDIENTI	% m / m	
Melanzane	100 %	

**2.1.2.- DIMENSIONI.**

Fette

**2.1.3.-CRITERI QUALITA'**

	TOLIERANZAA
<b>MVE:</b> materia vegetale estranea,( patata, ortica, foglia...)	0
<b>ME:</b> materia estranea, animale, organica	0
<b>Spessore:</b> < 6mm y > 9mm	≤ 10%
<b>Fette in blocco:</b> blocco di > 2 unità	≤ 2 uds /kg
<b>Frammenti :</b> < 30mm	≤ 3%
<b>Buccia :</b> en el 100% della superficie della fetta	2 uds
<b>Difetto di grigliatura:</b> Fetta non grigliata su un lato o senza alcuna traccia di grigliatura in più della metà della fetta.	4 uds/kg
<b>Unità carbonizzate:</b> unità con oltre il 50% della superficie nera, carbonizzata	≤ 2 uds/kg

**2.2.- MICROBIOLOGICHE. Regolamento CE 1441/2007**

**3.- ORGANOLETTICHE.**

Saltare in padella per 4-6 minuti  
Colore: dal beige al marrone con tracce di tostatura ben visibili.  
Consistenza : tenera, non fibrosa, non spugnosa, la buccia non deve essere dura.



**SCHEDA  
TECNICA  
DEL PRODOTTO**

**Prodotto: Melanzane a fette  
Grigliate**

Marca: MAESTRO di VERDURA

Sapore : piacevole, non troppo amaro, senza sapore di bruciato.

**4.- CARATTERISTICHE DI COSERVAZIONE.**

Prodotto Surgelato Conservare a -18° C\*\*\* Non ricongelare una volta scongelato

<b>5.- FORMATO</b>	<b>Peso</b>	<b>Busta</b>	<b>Pallet</b>
<b>1 CARTONE</b>	<b>1 kg</b>	<b>5</b>	<b>63</b>
<b>1 BUSTA</b>	<b>5 kg</b>		

**6.- REGOLAMENTAZIONE/SICUREZZA ALIMENTARE**

<b>OGM</b>	No
<b>Ionizzazione</b>	No
<b>Fitosanitari</b>	Conforme alla legislazione europea in vigore, secondo il regolamento CE 396/2005
<b>Metalli pesanti</b>	Conforme alla legislazione europea in vigore, secondo il regolamento CE 1881/2006
<b>Additivi</b>	Assenza, secondo il regolamento CE 1333/2008

**7.- ALLERGENI.**

<b>Allergeni</b>	<b>È presente</b>	<b>È presente in azienda</b>	<b>Nella stessa linea produttiva</b>
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 pecan, 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



## SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

**Prodotto: Melanzane a fette  
Grigliate**

Marca: MAESTRO di VERDURA

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

### 8.- VALORI NUTRIZIONALI.

Para 100g di prodotto

Energia (kJ)	Energia (Kcal)	Grassi	Grassi saturi	Itrato di carbonio	Zuccheri	Proteine	Sale
179	43	0,3g	0,1g	5,6g	4,8g	2g	0,03g

**9.- Durata prodotto : 24 Mesi dalla data di confezionamento**

