
	Scheda Tecnica	Codice prodotto: ASP/V/460
	ASPARAGI VERDI NOVA ML.444	Revisione n° 2
		Del 12/04/2022

	Denominazione di vendita	Asparagi verdi
	Descrizione del prodotto	Asparagi verdi già cotti e conservati in liquido di governo

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8002622000965
Peso netto (g)	425
Capacità nominale (ml)	444
Peso sgocciolato (g)	230
Materiale imballo primario	Latta In Banda Stagnata
Lotto di produzione e Termine Minimo di Conservazione (TMC)	Lotto e TMC sono impressi sull'imballo primario a getto di inchiostro indelebile.
TMC in mesi	48
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro tre giorni.

IMBALLO SECONDARIO		
Codice EAN cartone	8002622011756	
Materiale imballo secondario	Termopack	
Pezzi per imballo	12	
Dimensioni	Altezza (cm)	14,5
	Larghezza (cm)	28,5
	Profondità (cm)	20,5
Peso lordo (kg)	6,3	

DATI PALLET	
Tipo	Europallet 80 x 120
Codice EAN pallet	8002622004734
Imballi per strato	14
Strati per pallet	8

INGREDIENTI	
Asparagi verdi, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO		
Parametri	Unità di misura	Valore
Energia	kJ	90
Energia	Kcal	21
Grassi	g	0,0

di cui: acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati	g	2,0
di cui: zuccheri	g	1,2
Proteine	g	2,6
Fibre	g	1,5
Sale	g	0,88

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Tipico dei vegetali presenti
Odore	Caratteristico, senza note anomale e sgradevoli
Sapore	Gradevole
Consistenza	Soda
Aspetto complessivo	Buono

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	Unità di misura	Valore
pH		> 4,5
Cloruro di sodio (NaCl)	% (g/100g)	< 1,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore
Carica Microbica Totale (CMT)	UFC/g	< 100
Spore di sporigeni aerobi	UFC/g	< 10
Spore di sporigeni anaerobi	UFC/g	< 10
Enterobatteriacee	UFC/g	< 10

ALLERGENI

Informazioni sugli allergeni conformi alle Direttive 2000/13/CE, 2006/14/CE e Regolamento 1169/2011.

Allergeni	Contenuto nel prodotto	Presente in stabilimento
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO

Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.		

OGM

Il prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

CONTAMINANTI

Conforme a quanto definito dalla legislazione vigente Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; tutte le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto devono ritenersi indicative non impegnative