


specifiche tecniche di prodotto		  <small>MODENACETI</small>
scheda tecnica GIARDINIERA ALL' ACETO DI VINO marchio PONTI		Documento: Cod <u>giardiniera all' aceto di vino.doc</u> <small>MODELLO generico Win03-1</small>
Stabilimento:GC		Stampato da <u>pag 1 di 4</u>

rev	data	descrizione	emessa da	approvata da
00	09/02/06	Creazione scheda tecnica	Russo V. (RQ)	Dell'Era R. (RSv)

Produttore

PONTI S.p.A. – 28074 Ghemme (NO) – stabilimento di Ghemme

Descrizione

misto di verdure in aceto di vino; prodotto pastorizzato

Ingredienti

ortaggi in proporzione variabile (carote, rape, cetrioli, cavolfiori, peperoni, sedani, cipolline), aceto di vino, sale, zucchero, antiossidante anidride solforosa

Ciclo di lavorazione

le verdure, tagliate e preconserve in salamoia, vengono dissalate ed immerse nei vasi con il liquido di copertura; seguono la capsulatura ed il processo di pastorizzazione

Caratteristiche

- **Organolettiche**

aspetto : verdure miste in aceto di vino (carote, cetrioli, rape e sedano tagliati a bastoncini, peperoni a quadrotti, cavolfiori fiori scoccati)
 colore : caratteristico delle singole verdure
 odore : gradevole, tipico del prodotto
 sapore : caratteristico senza retrogusti anomali

specifiche tecniche di prodotto		  MODENACETI
scheda tecnica GIARDINIERA ALL' ACETO DI VINO marchio PONTI		Documento: Cod <u>giardiniera all' aceto di vino.doc</u> MODELLO generico Win03-1
Stabilimento:GC		Stampato da <u>pag 2 di 4</u>

- **Fisiche**

<i>parametro</i>	<i>UM</i>	<i>range</i>	<i>metodo di analisi</i>
vuoto	cm Hg	≥ 20	misura con vuotometro
dimensioni di taglio	mm	carote, cetrioli, rape: ca 13x13x39; sedano (lunghezza): ca 20-30; peperoni: ca 25x25; cavolfiori (diam.): ca 20-30	misura con calibro
corpi estranei	/	assenti	visivo/strument. (rilev. a raggi X)

- **Chimiche**

<i>parametro</i>	<i>UM</i>	<i>range</i>	<i>metodo di analisi</i>
pH	/	≤ 4,2	potenziometrico
acidità acetica totale	%	1,0 - 1,6	titolazione con NaOH
sale (NaCl)	%	1,5 - 3,0	potenziometrico
SO ₂	ppm	entro i limiti di legge	Reg CEE n° 2676/90, modif int.
residui metalli pesanti (Pb, Cd)	ppm	entro i limiti di legge	MP-1288-R1/04
residui fitofarmaci	ppm	entro i limiti di legge	UNI EN 12393/99



- **Microbiologiche**

nessuna alterazione dopo incubazione per 14 gg a 30°C

<i>parametro</i>	<i>UM</i>	<i>range</i>	<i>metodo di analisi</i>
carica batterica totale	UFC/g	< 10 ³	ISO 4833/91
lieviti e muffe	UFC/g	< 20	ISO 7954/87
coliformi totali	UFC/g	< 10	ISO 4832-91
salmonella	/	assente in 25g	NMKL n° 71 5th ed. 1999
listeria monocytogenes	/	assente in 25g	BRD 07/409-98 (ISO 11290-1)

- **Valori nutrizionali** (per 100 g di prodotto sgocciolato)

valore energetico	: 6 kcal - 25 kJ
proteine	: 0,4 %
carboidrati	: 0,8 %
grassi	: 0,1%

specifiche tecniche di prodotto		  <small>MODENACETI</small>
scheda tecnica GIARDINIERA ALL' ACETO DI VINO marchio PONTI		Documento: Cod <u>giardiniera all' aceto di vino.doc</u>
Stabilimento:GC	Stampato da	MODELLO generico Win03-1 <u>pag 3 di 4</u>

OGM

gli ingredienti utilizzati sono esenti da OGM (ai sensi dei Regolamenti CEE/UE n° 1829 / 2003 e n° 1830/2003 e successivi aggiornamenti)

Allergeni

il prodotto contiene sedano e può contenere anidride solforosa in quantità >10 ppm (ai sensi della Direttiva 2003/89/CE del 10 novembre 2003 e successivi aggiornamenti)

Netto : 290 g (v 314 ml); 700 g (v 720 ml); 1600 g (v 1700 ml)

Sgocciolato : 180 g (v 314 ml); 420 g (v 720 ml); 1000 g (v 1700 ml)

Lotto

il lotto è stampigliato sulla capsula a mezzo ink-jet secondo la seguente codifica:
lettera per l'anno (codifica CTPA) e giorno di produzione (giorno progressivo dell'anno)

T.M.C


3 anni dalla data di produzione. Il TMC si riferisce alla confezione integra; una volta aperto il vaso, conservarlo in frigorifero e consumarne il contenuto entro una settimana

Modalità di conservazione

a temperatura ambiente, al riparo dalla luce diretta del sole

Etichetta

etichetta stampata in carta

specifiche tecniche di prodotto		 PONTI DAL 1867	 MODENACETI
scheda tecnica GIARDINIERA ALL' ACETO DI VINO marchio PONTI		Documento: Cod <u>giardiniera all' aceto di vino.doc</u>	
		MODELLO generico Win03-1	
Stabilimento:GC		Stampato da	<u>pag 4 di 4</u>

Imballi

vaso in vetro da	314 ml	720 ml	1700 ml
capsula twist-off litografata da	63 mm	77 mm	110 mm
fordello con piano in cartone ondulato, avvolto con film di polietilene termoretrato e formato da :	12 / 6 vasi	6 vasi	6 vasi

Pallettizzazione

bancale EPAL stabilizzato con film estensibile e così composto :

	v 314 ml		v 720 ml	v 1700 ml
	12 vasi	6 vasi		
n° fardelli per strato	14	28	19	10
n° strati per pallet	10	10	8	5
n° fardelli per pallet	140	280	152	50