

	SCHEDA TECNICA			 
	GIARDINIERA ALL'ACETO DI VINO V800			
Pag. 1 / 2	TS-MPT-QU-00069	Vers. 00	In vigore dal: 19.02.2019	

**DENOMINAZIONE PRODOTTO**      **Giardiniera all'aceto di vino**

**FORMATO**      Vaso di vetro 720 ml

**MARCHIO COMMERCIALE**      **Ponti**

**CATEGORIA**      **Conserva acida in liquido di governo**

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Conserva acidificata costituita da: ortaggi in proporzione variabile aceto di vino, sale, zucchero; prodotto pastorizzato.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: verdure miste in aceto di vino (carote, rape, cetrioli 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

#### CARATTERISTICHE 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	Potenziometrico

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Saggio di stabilità: nessuna alterazione dopo incubazione per 14 gg a 30°C.

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Giardiniera all'aceto di vino.

#### MODALITA' D'USO / CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Prodotto che non necessita di nessun tipo di trattamento particolare prima di essere consumato, adatto ad ogni tipo di consumatore, tranne coloro che manifestano intolleranze e/o allergie alle sostanze menzionate nel presente documento.

E' sufficiente stoccare il prodotto a temperatura ambiente ed all'asciutto, evitando urti o stress meccanici che potrebbero danneggiare la confezione, compromettendone la tenuta meccanica e quindi l'ermeticità.

Non esporre il prodotto a luce diretta, a temperature maggiori di 50°C e a fonti di calore che potrebbero alterarne le caratteristiche originali.

Il prodotto non deve essere sottoposto a congelamento, o comunque essere esposto a temperature di congelamento, al fine di evitarne il decadimento delle caratteristiche organolettiche.

Una volta aperto, il prodotto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro pochi giorni dall'apertura.

#### ELENCO INGREDIENTI

Ortaggi in proporzione variabile (carote, rape\*, cetrioli, cavolfiori\*, peperoni\*, sedano\*, cipolline\*), aceto di vino, sale, zucchero. (\*) **Solfiti**.

	<b>SCHEDA TECNICA</b>			
	<b>GIARDINIERA ALL'ACETO DI VINO V800</b>			
Pag. 2 / 2	<b>TS-MPT-QU-00069</b>	Vers. <b>00</b>	In vigore dal: <b>19.02.2019</b>	

#### ALLERGENI

Il prodotto contiene sedano e può contenere anidride solforosa in quantità >10 ppm ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.

O.G.M.

Nella preparazione e produzione del prodotto non vengono impiegati ingredienti che possano derivare da processi di modificazione genetica; tutti gli ingredienti utilizzati sono dichiarati da fornitori conformi alle disposizioni vigenti (Reg. CE 1829/2003).

SHELF-LIFE

⇒ 36 mesi dalla data di produzione

**N.B.:** il termine minimo di conservazione si riferisce al prodotto in confezionamento integro, correttamente conservato.

#### CONFEZIONAMENTO

**peso netto (g)**

↪ quantità nominale complessiva dichiarata in etichetta ⇒ **700g**

**sgocciolato (g)**

↪ quantità nominale complessiva dichiarata in etichetta ⇒ **420g**