

	<b>Scheda Tecnica</b>	Codice prodotto: C-A/1/6
	<b>CREMA DI ASPARAGI ML.850 (PZ6)</b>	Revisione n° 1
		Del 08/07/2020

	Denominazione di vendita	Crema di asparagi
	Descrizione del prodotto	Conserva vegetale di asparagi verdi in crema.

#### DATI CONFEZIONE

Codice EAN	8002622000200
Peso netto (g)	800
Capacità nominale (ml)	850
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	36
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	8002622014726	
Materiale imballo secondario	Termopack	
Pezzi per imballo	6	
Dimensioni	Altezza (cm)	12,0
	Larghezza (cm)	20,0
	Profondità (cm)	31,0
Peso lordo (kg)	5,3	

#### DATI PALLET

Tipo	Europallet 80 x 120
Codice EAN pallet	8002622007728
Imballi per strato	16
Strati per pallet	8

#### INGREDIENTI

Asparagi verdi 65%, olio di semi di girasole, acqua, amido, fecola di patate, erba cipollina surgelata, sale, pepe, aromi, correttore di acidità: E270

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valore
Energia	kJ	586
Energia	Kcal	142

Grassi	g	13
di cui: acidi grassi saturi	g	1,7
Carboidrati	g	2,5
di cui: zuccheri	g	0,6
Proteine	g	2,3
Fibre	g	1,1
Sale	g	0,76

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	Unità di misura	Valore
pH		< 4,2
Cloruro di sodio (NaCl)	% (g/100g)	< 2,5

#### 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	MPN/g	< 3,1
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) lattiolio.	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 <sub>2</sub> 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*