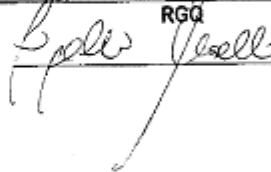


## SCHEDA TECNICA PRODOTTO N° 295

Cod. EAN	8 003850 292139		
Denominazione prodotto:	SPICCHI DI CARCIOFO TRIFOLATI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
Formato contenitore:	2200 ml		
Marchio:	I P O S E A		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivoiese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Carciofi, olio di semi di girasole, sale, aceto di vino, aglio, prezzemolo, basilico, preparato per brodo a base di glutammato monosodico. Antiossidante: Acido L-Ascorbico Correttore di acidità: Acido Citrico		
Provenienza Materia Prima:	Nazionale (Puglia)		
Sintesi del processo produttivo:	Lavaggio, acidificazione, cernita, aromatizzazione, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colatura sottovuoto, aggraffatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e palletizzazione.  Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001:2000		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Giallo paglierino uniforme	
	Aspetto	Carciofi tagliati a spicchi	
	Sapore	Tipico del prodotto senza retrogusti estranei e speziato	
	Odore	Tipico e gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Soda e compatta	
	Liquido di Governo	Limpido	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	3.40 - 4.20	Peso Netto: 1500 g
	Acidità %	Max 1	Peso Sgocciolato: 1100 g
	NaCl %	0.60 - 2.00	
	Difettistica: Frutti rossi: Max 1.5% Frutti con foglie scure: Max 2% Frutti forati: Assenti Frutti rotti: Max 1%		
Valori Nutrizionali per 100 gr:		Prodotto Sgocciolato	Prodotto non Sgocciolato
	Valore Energetico Kcal/KJ	60/250	355/1462
	Proteine	1.67 g	0.63 g
	Carboidrati	1.06 g	0.40 g
	Grassi	5.49 g	39.05 g
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale	ufo/g	< 100
	St. Aureus	ufo/g	≤10
	Salmonella in 25g		Assente
	Muffe/Lieviti	ufo/g	< 10
	Coliformi Fecali	ufo/g	≤10

	Bacillus Cereus	uf/g	≤ 50
<b>Confezionamento:</b>	Tipo di contenitore: Scatola in banda stagnata Formato contenitore: 2200 ml Tipo imballaggio: Film termoretrattile in polietilene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 3 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 24 x 32 x 11,6 cm Peso lordo di un collo: 6 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato: 11 Numero di strati per pallet: 12 Numero di UVC per pallet: 396 Peso lordo del pallet: 850 Kg		
<b>Modalità di immagazzinamento:</b>	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.		
<b>Modalità di conservazione:</b>	Scatola in banda stagnata: dopo consumo parziale travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero		
<b>Limite di consumo:</b>	35 mesi dalla data di produzione		
<b>Consigli d'uso:</b>	Prodotto sempre pronto all'uso. Ideale per accompagnare antipasti, per arricchire insalate di riso, per guarnire pizze e focacce.		


  
 RGQ