

SCHEMA TECNICA N° 044

Cod. EAN	8 003850 287920		
Denominazione prodotto:	CARCIOFI AL NATURALE 30/40		
Marchio:	I P O S E A		
Formato contenitore:	2650 ml		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Carciofi, acqua, sale. Antiossidante: Acido L-Ascorbico.		
Provenienza Materia Prima:	Nazionale (Puglia)		
Sintesi del processo produttivo:	Lavaggio, acidificazione, cernita, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2000		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Giallo paglierino uniforme	
	Aspetto	Carciofi interi non schiacciati	
	Sapore	Tipico del prodotto senza retrogusti estranei	
	Odore	Tipico e gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Soda e compatta	
	Liquido di Governo	Limpido	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	3.50 – 4.20	Peso Netto: 2450 g
	Acidità %	0.10 – 0.35	
	NaCl %	0.80 – 2.00	Peso Sgocciolato: 1350 g
Difettistica: Frutti rossi: Max 2% Frutti con foglie scure: Max 1.5% Frutti forati: Assenti Frutti rotti: Max 2%			
Valori Nutrizionali per 100 gr:		Prodotto Sgocciolato	Prodotto non Sgocciolato
	Valore Energetico Kcal/KJ	9/38	/
	Proteine	1.6 g	/
	Carboidrati	0.4 g	/
	Grassi	0.1 g	/
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale	ufc/g	< 100
	St. Aureus	ufc/g	≤10
	Salmonella in 25g		Assente
	Muffe/Lieviti	ufc/g	<10
	Coliformi Fecali	ufc/g	≤10

	Bacillus Cereus	ufc/g	≤50
Confezionamento:	Tipo di contenitore: Scatola in banda stagnata Formato contenitore: 2650 ml Tipo imballaggio: Film termoretraibile in polietene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 6 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 48 x 32 x 15.5 cm Peso lordo di un collo: 15 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato:5 Numero di strati per pallet: 10 Numero di UVC per pallet: 300 Peso lordo del pallet: 780 Kg		
Modalità di immagazzinamento:	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.		
Modalità di conservazione:	Scatola in banda stagnata: dopo consumo parziale travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero		
Limite di consumo:	36 mesi dalla data di produzione		
Consigli d'uso:	Prodotto sempre pronto all'uso. Ideale per arricchire insalate di verdure, di pasta o di riso, sughi e risotti; in questo caso è consigliabile scaldare il prodotto, prima del suo utilizzo, nel suo stesso liquido.		

RGQ
