

	SCHEDA TECNICA			
	INSALATINA DI VERDURE ALL'ACETO V800			
Pag. 1 / 2	TS-MPT-QU-00041	Vers. 01	In vigore dal: 13.02.2019	

**DENOMINAZIONE PRODOTTO**      **Insalatina di verdure 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; prodotto pastorizzato.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: verdure miste filettate in aceto di vino  
 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	%	0,6 – 1,0	Potenziometrico

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Insalatina di verdure 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 (sedano-rapa, carote, peperoni), aceto di vino, sale, antiossidante: **anidride solforosa**.

	<b>SCHEDA TECNICA</b>			 
	<b>INSALATINA DI VERDURE ALL'ACETO V800</b>			
<u>Pag. 2 / 2</u>	<b>TS-MPT-QU-00041</b>	Vers. <b>01</b>	In vigore dal: <b>13.02.2019</b>	

#### ALLERGENI

Il prodotto contiene sedano-rapa e può contenere anidride solforosa in quantità >10 ppm ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successivo aggiornamento.

#### 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 ⇒ **690g**

##### **Sgocciolato (g)**

↺ quantità nominale complessiva dichiarata in etichetta ⇒ **380g**