

## SCHEMA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>01-106 Radicchio grigliato</b>
SHELF-LIFE	Shelf Life: 36 mesi dalla data di produzione Shelf Life Residua alla consegna: > 18 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: radicchio rosso (70%), olio di semi di girasole (25%), sale, aglio, correttore di acidità: E270, antiossidante: E300.

**Dir. 2003/89/CE e ss.mm.ii. - Il prodotto non contiene allergeni.**

**Reg. UE 828/2014 - Senza glutine**

Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

D.Lgs. 116/2020 – [FE40: Lattina]

Imballo primario	Latta in banda stagnata da 850 ml Conforme Reg. 1935/2004/CE – Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Quantità nominale	700 g
Peso sgocciolato	490 g
Packaging secondario	Termopacco con vassoio in cartone
Pallettizzazione	Pezzi / termopacco: 6 – Termopacchi / strato: 12 – Strati / pallet: 12
Pallet Epal	80x120x164h (cm)
EAN13 unità di vendita	8 023910 01106 7
EAN Thermopack GS1-128	(01) 0 8023910 01106 7(15) AAMMGG (10) Lot
Condizioni per il trasporto	Movimentare a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: radicchio rosso di prima scelta, con grumoli interi, grigliato in modo regolare

Colore: rosso bruno, con evidenti tracce della grigliatura.

Sapore: eccellente, tipico del radicchio passato al grill con delicate note di aglio

Consistenza: delicatamente croccante.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

**REG. CE 1881/2006 – REG. CE 629/2008 – REG. CE 420/2011 – REG. CE 488/2014**

pH: 3.7 ± 0.2

Cloruro di Sodio: 2.0% ± 0.3

Vuoto: 35 cm Hg massimo – 15 cm Hg minimo

Processo Pastorizzazione: F<sub>71</sub> > 30 min.

Pesticidi: entro i limiti di previsti dalle leggi comunitarie

Metalli pesanti: entro i limiti previsti dalle leggi comunitarie

Corpi estranei: assenti

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> <b>REG. CE 2073/2005 - REG. CE 1441/2007</b>
--

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna variazione post incubazione per 15gg@32°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate). Prodotto pastorizzato. Carica Batterica Mesofila: < 10 UFC/1g Coliformi: assenti Spore di sporigeni anaerobi: < 3 MPN/1g Listeria Monocytogenes: assente Stafilococchi coagulasi: assente
---

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100 g PRODOTTO SGOCCIOLATO</b>
--

Energia: 581 kJ / 141 kcal Grassi: 13,4 g - di cui acidi grassi saturi: 1,5 g Carboidrati: 3,8 g - di cui zuccheri: 1,0 g Proteine: 1,2 g Sale: 1,6 g
---