



VERDERIO srl
Via Prealpi n.8
20833 Giussano (MB) ITALY
P.I.07205750966
www.verderio-food.it
Numerouno è un marchio Verderio srl

1

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Revisione 10/02/2021

PRODOTTO <i>Denominazione di vendita</i> <i>Codice articolo: 00107</i>	<i>Puntarelle di cicoria condite in olio 1/1</i> <i>Cuori di cicoria in olio di semi di girasole</i>
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
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 DEL PRODOTTO

Ingredienti: Cicoria cimata "puntarelle" 60%, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (*solfiti*), sale, pasta di *acciughe* (*Engraulis encrasicolus*), aglio in polvere, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido L-ascorbico E300, capperi, menta.

Dir. 2003/89/CE e ss.mm. – Allergeni: il prodotto contiene pesce, solfiti.

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

Capacità ISO	Latta 1/1 – 850 ml
Quantità nominale	750 g
Codice EAN latta	EAN 13 (8055687711079)
Codice EAN fardello	EAN 128
Fardello:	6 confezioni / termopacco
Dimen. fardello in mm	Lu305 x La205 x H125
Fardelli / strato	12 colli
Fardelli / pallet (EPAL)	144 termopacchi da 6 latte (864 latte)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: puntarelle attentamente selezionate di cicoria, pulite e lavorate mediante tipica ricetta.

Colore: verde chiaro.

Gusto: leggermente amarognolo ed acetato, con sfumature lievi di menta piperita ed acciughe.

Consistenza: prodotto estremamente croccante e gustoso.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO



VERDERIO srl
 Via Prealpi n.8
 20833 Giussano (MB) ITALY
 P.I.07205750966
www.verderio-food.it
 Numerouno è un marchio Verderio srl

pH: 3.9 ± 0.2
 Cloruro di Sodio: $2.0\% \pm 0.3$
 Vuoto: 25.4 cm Hg massimo – 12.7 cm Hg minimo
 Processo Pastorizzazione: $F_{71} > 30$ min.
 Pesticidi: entro i limiti di previsti dalle leggi comunitarie
 Metalli pesanti: entro i limiti previsti dalle leggi comunitarie
 Corpi estranei: assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate).
 Carica Batterica Mesofila: < 1000 UFC/1g
 Coliformi : assenti
 Salmonella : assente in 25 g
 Spore di sporigeni anaerobi: < 3 MPN/1g
 Listeria Monocytogenes: assente
 Stafilococchi coagulasi: assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia: 276 kJ / 66 kcal
 Grassi: 4,8 g
 - di cui acidi grassi saturi: 0,5 g
 Carboidrati: 2,7 g
 - di cui zuccheri: 1,1 g
 Proteine: 2,4 g
 Sale: 1,8 g