

	RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET CREMA DI CARCIOFI 1KG	Rev 02 10/11/2017 Pag. 1 / 3
---	---	------------------------------------

Rev.	Date	Reason of changing	Manager Approval <i>Date & Signature</i>	QA Approval <i>Date & Signature</i>
Rev 01	02/02/2023	General review	MILANI FOODS S.R.L. Via E. Torricelli, 8 37135 VERONA VR Partita I.V.A. 04014500237	MILANI FOODS S.R.L. Via E. Torricelli, 8 37135 VERONA VR Partita I.V.A. 04014500237

Product <i>Prodotto</i>	CREMA DI CARCIOFI 1KG
Category <i>Categoria</i>	Vegetable <i>Vegetali</i>
Subcategory <i>Sottocategoria</i>	Vegetables <i>Verdure</i>
Product code <i>Codice Prodotto</i>	27000003
Plant <i>Stabilimento</i>	Verona

Management	Alessandro Alfonsi Alessandro.alfonsi@milanifoods.it
Sales – R&D Manager	Marco Veronese Marco.veronese@milanifoods.it

CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima surgelata.
La materia prima viene immessa nel cuocitore, per essere amalgamata.
Successivamente dosata, abbattuta e poi sterilizzata in autoclave
Infine viene etichettato ed imballato.

Ingredienti: carciofo 66,55%, olio di semi di girasole, acqua, estratto di lievito, sale, aglio in polvere.

REQUISITI CHIMICI

pH	4.4 ± 0.5
Acidità	1.0 ±0.1

REQUISITI MICROBIOLOGICI

CBT	< 100ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Clostridium	< 10 ufc/g
Batteri lattici mesofili	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g

PESTICIDI E CONTAMINANTI

Pesticidi	Prodotto conforme alla normativa (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche)
Metalli pesanti	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 e succ. modifiche)
Micotossine	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg- CE 472/20020 e succ. modifiche)
OGM	OGM assenti in conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1829/2003 e succ. modifiche; Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche)
Irradiazioni	Assenti
Allergeni	Può contenere tracce di sesamo, soia, sedano e latte

PACKAGING ED ETICHETTATURA

Packaging primario	Buste alluminate flat da 1kg
Packaging secondario	Scatola di cartone contenente 8 buste da 1kg

Etichettatura	Conforme alla legislazione italiana vigente. Per ogni singolo cartone deve essere riportato:
	<ul style="list-style-type: none">- Nome del prodotto- Nome ed indirizzo del produttore- Numero di lotto- Data di scadenza- Peso netto (kg)- Lista ingredienti
Pallettizzazione	EPAL 80 mm x 120 mm, 8 scatole x 8 piani.
SHELF LIFE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
Shelf life: 24 mesi	
Conservazione e trasporto: Conservare a temperatura ambiente al riparo da luce e fonti di calore	