

SCHEDA TECNICA PRODOTTO : codice 00499– CHAMPIGNONS AL POMODORO in olio di girasole

21.01.2011

PROCESSO DI PRODUZIONE – Numero CE dello stabilimento di Talamona (SO), Italy: IT 1238/L CE - Società Certificata UNI EN ISO9001:08

Descrizione Processo : Selezione e Lavaggio delle Materie Prime – Stabilizzazione pH- Cottura – Riempimento Confezioni – Aggraffatura Ermetica – Trattamento Termico – Lavaggio Confezioni – Etichettatura e Imballaggio.

Sistema HACCP : I CCP sono i seguenti : 1) Conformità ingredienti. 2) Verifica acidità e temperatura prodotto. 3) Controllo aggraffatura ermetica confezioni. 4) Monitoraggio trattamento termico.

INGREDIENTI

funghi champignons (Agaricus bisporus), olio di semi di girasole, peperoni, concentrato di pomodoro 2%, basilico, origano, destrosio, aceto di vino, sale, spezie, aromi, correttore di acidità: acido citrico (E 330), antiossidante: acido l-ascorbico (E 300).

SPECIFICHE DI PRODOTTO

Tipo di Prodotto: Conserva alimentare a base funghi champignons

Formulazione : -

Caratteristiche ed utilizzo : Funghi champignons al pomodoro e basilico governati in olio di girasole. Di pronto utilizzo è indicato come antipasto o per arricchire fantasiose insalate.

Annotazioni : -

SHELF LIFE

Conservazione : Luogo asciutto al riparo da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigo 0-4°C e consumare in 3 giorni.

Durata Prevista: 48 mesi data di produzione. Demetra garantisce una vita residua alla consegna di almeno 10 mesi.

Lotto: Corrisponde alla data di produzione. E' applicato su ogni singola confezione od etichetta.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Contenitore :	Vaso vetro	Pezzi per Cartone :	6	Dimensioni Unità (cm) :	Ø11x20
Capacità (ml) :	1700ml	Cartoni / Strato :	9	Dimensioni Cartone (cm) :	33x22x20
Peso Lordo :	2313g	Strati / Pallet :	7	Bar code Unità EAN13 :	8005531001818
Peso Netto :	1600g	Pezzi / Pallet :	378	Bar code Cartone :	EAN UCC 128
Peso Sgocciolato :	1100g	Cartoni per Pallet :	63		
Annotazioni :	-				
Altri Formati :	-				

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore : chiaro	Odore: gradevole	Sapore: gradevole, assenza di retrogusto	Consistenza: buona
-----------------	------------------	--	--------------------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g per 100g)

Proteine :	-	Carboidrati:	-
Grassi Totali:	-	Energia kcal (kJ):	-

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

CBT : < 10ufc/g	Il trattamento termico applicato assicura la sterilità commerciale. Nessuna alterazione riscontrata dopo prova termostatica a 37°C per 15gg.
Lieviti e Muffe: < 10ufc/g	
Clostridi Solfitoriduttori < 10ufc/g	
Salmonella e Listeria: Assenti in 25g	

ALTRE INFORMAZIONI

pH (prodotto omogenato):	≤4,2
OGM:	Assenti, sulle basi delle informazioni dei fornitori e per le conoscenze fin qui acquisite.
Allergeni (dir.CE 89/03) :	Assenti
Vuoto Minimo :	> 100 mm/hg
Elementi in Tracce :	Piombo e Cadmio < 0,1 mg/Kg
Residuo Pesticidi :	Conformi ai limiti previsti dalla direttiva CE 76/895 e dalla legge italiana.

ANALISI MICOLOGICA

Le specie fungine utilizzate sono comprese nell'elenco dei funghi commestibili riconosciuti idonei alla commercializzazione ai sensi della L 352/93 e del DPR 376/95 (art.5).

ANNOTAZIONI: N/A significa « non applicabile » per questo prodotto