

Cod. EAN	8 003850 211406		
Denominazione prodotto:	SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
Formato Contenitore:	3100 ml		
Marchio:	I P O S E A		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Spicchi di carciofo, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale. Correttore di acidità: Acido Citrico. Antiossidante: Acido L-Ascorbico.		
Sintesi del processo produttivo:	Lavaggio, acidificazione, cernita, invasamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, capsulatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2008		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Giallo paglierino uniforme	
	Aspetto	Carciofi tagliati a spicchi	
	Sapore	Tipico del prodotto senza retrogusti estranei	
	Odore	Tipico e gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Soda e compatta	
	Liquido di Governo	Limpido	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	3.40 – 4.20	Peso Netto: 2900 g
	Acidità %	Max 1	
	NaCl %	0.60 – 2.00	Peso Sgocciolato: 1800 g
	Difettistica: Frutti rossi: Max 3% Frutti macchiati: Max 3% Frutti con foro d'insetto: Assenti		
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale	ufc/g	≤ 100
	St. Aureus	ufc/g	≤ 10
	Salmonella in 25g		Assente
	Muffe/Lieviti	ufc/g	≤ 10
	Coliformi Fecali	ufc/g	≤ 10
	Bacillus Cereus	ufc/g	≤ 50

Confezionamento:	Tipo di contenitore: Vaso in vetro Formato contenitore: 3100 ml Tipo imballaggio: Film termoretraibile in polietene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 4 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 23.5 x 28.5 x 28.5 cm Peso lordo di un collo: 16.1 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato: 12 Numero di strati per pallet: 4 Numero di UVC per pallet: 192 Peso lordo del pallet: 773 Kg
Modalità di immagazzinamento:	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.
Modalità di trasporto:	Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.
Modalità di conservazione:	Vasi di vetro: una volta aperto, richiudere bene e conservare in frigorifero
Allergeni (in conformità al Reg. CE 1169/2011):	Assenti
OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):	No OGM
Limite di consumo:	36 mesi dalla data di produzione
Consigli d'uso:	Prodotto sempre pronto all'uso. Ideale come antipasto, per arricchire insalate di riso, per guarnire pizze e focacce.

RGQ


