

DI VITA S.p.A.

VIA POIRINO 13/1 - 10022
CARMAGNOLA (TORINO)
TEL. 011-9716511 / FAX 011-9713387
C.F. e P.IVA 05943650019

SCHEMA TECNICA PRODOTTI FINITI

NOME PRODOTTO:

**FINOCCHI AL NATURALE 3/1
DI VITA**

CODICE EAN UNITA': 80017700 4242 1

CODICE CLIENTE: 4242

CODICE EAN IMBALLO: 80017701 4242 8

IVA: 10 %

INGREDIENTI: finocchi, acqua, sale, correttore di acidita': acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 36 mesi

IMBALLO PRIMARIO

CONTENITORE: LATTA IN BANDA STAGNATA
2dorè/dorè

PESO LORDO: 3,080 kg

VOLUME: 2650 ml

PESO NETTO: 2600 g

DIMENSIONI CONT.: h 151 mm x diametro 155 mm

PESO SGOCCIOLATO: 1500 g

IMBALLO SECONDARIO

IMBALLO: latte litografate o etichettate e confezionate in fardelli di polietilene

PEZZI PER PACCO: 6

PESO PER PACCO: 18,50 kg

DIMENSIONI PACCO: 465 x 310 x h = 154 mm

VOLUME PACCO: 22,20 dm³

PALLETIZZAZIONE

DIMENSIONI PALLET: 1200 x 800 mm

N° STRATI PER PALLET: 10

N° COLLI PER STRATO: 5

TOTALE COLLI SU PALLET: 50

ALTEZZA PALLET: 1680 mm

PREZZO:

DI VITA S.p.A.

VIA POIRINO 13/1 - 10022
CARMAGNOLA (TORINO)
TEL. 011-9716511 / FAX 011-9713387
C.F. e P.IVA 05943650019

SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI

NOME PRODOTTO:

**FINOCCHI AL NATURALE 3/1
DI VITA**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

finocchi tagliati, inscatolati e sterilizzati in presenza di liquido di governo a base di acqua e sale.

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO SGOCCIOLATO:

finocchi tagliati a meta' o a spicchi.

INGREDIENTI NUTRIZIONALI:

Valori per 100 g di prodotto

Energia 54 kJ/ 13 kcal

grassi 0 g di cui saturi 0 g

carboidrati 1,0 g di cui zuccheri 0,7 g

fibra 2,2 g

proteine 1,2 g

sale 1,5 g

ANALISI FISICO-CHIMICA:

VUOTO MINIMO: 5 cm/hg

pH (SU PRODOTTO OMOGENATO): < 4,5

ACIDITA': ---

SALE: 0,8 - 1,8 %

ANIDRIDE SOLFOROSA: conforme limiti reg. ce 1129/2011

RESIDUO OTTICO (BRUX): 3 - 6

METALLI PESANTI: conformi limiti regolamento (CE) 1881/2006

RESIDUO PESTICIDI: conforme limiti legge italiana e Reg. CE 149/2008

STANDARD MICROBIOLOGICI:

Nessuna presenza di micro-organismi di alterazione deve essere riscontrata al termine di incubation-test a 32 °C per 14 gg.

Carica microbica a 30°C: < 1x10³; Enterobatteriacee < 1x10¹; Escherichia coli b-glucuronidasi positivo: < 1x10¹; Clostridi perfringens: < 1x10¹; Muffe: < 1x10¹; Lieviti: < 1x10¹; Stafilococco coagulasi positivo: < 1x10²; Listeria monocytogenes: assente in 25 gr. ; Salmonella: assente in 25 gr.

VIA POIRINO 13/1 - 10022
CARMAGNOLA (TORINO)
TEL. 011-9716511 / FAX 011-9713387
C.F. e P.IVA 05943650019

NOME PRODOTTO:

**FINOCCHI AL NATURALE 3/1
DI VITA****GMO :**

CON LA PRESENTE DICHIARIAMO CHE I PRODOTTI DA NOI FORNITI NON CONTENGONO INGREDIENTI O ADDITIVI DERIVANTI DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEI REGOLAMENTI 1829 E 1830 DEL 2003

RADIAZIONI IONIZZANTI

CON LA PRESENTE DICHIARIAMO CHE I PRODOTTI CHE VI FORNIAMO NON SONO STATI IRRADIATI E NON CONTENGONO INGREDIENTI CHE SIANO STATI IRRADIATI AI SENSI DELLE VIGENTI LEGGI

ALLERGENI**PRESENZA ALLERGENI**

Cereali contenenti glutine (grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, e prodotti derivati)	ASSENTE
Crostacei e prodotti a base di crostacei	ASSENTE
Uova e prodotti a base di uova	ASSENTE
Pesce e prodotti a base di pesce	ASSENTE
Arachidi e prodotti a base di arachide	ASSENTE
Soia e prodotti a base di soia	ASSENTE
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	ASSENTE
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e derivati	ASSENTE
Senape e prodotti a base di senape	ASSENTE
Sedano e prodotti a base di sedano	ASSENTE
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	ASSENTE
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (ppm) espressi come SO2	ASSENTE
Lupino e prodotti a base di lupino	ASSENTE
Molluschi e prodotti a base di molluschi	ASSENTE

DI VITA S.p.A.

SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI

VIA POIRINO 13/1 - 10022
CARMAGNOLA (TORINO)
TEL. 011-9716511 / FAX 011-9713387
C.F. e P.IVA 05943650019

NOME PRODOTTO:

**FINOCCHI AL NATURALE 3/1
DI VITA**

IMBALLAGGI

CON LA PRESENTE DICHIARIAMO CHE GLI IMBALLAGGI PRIMARI DA NOI UTILIZZATI SONO CONFORMI AL DECRETO MINISTERIALE 21/03/1973 E SUCCESSIVE MODIFICHE COME DA DICHIARAZIONI DEI NOSTRI FORNITORI