

Cod. EAN	8 003850 292115		
Denominazione prodotto:	CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
Marchio:	I P O S E A		
Formato contenitore:	2200 ml		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Carciofi, olio di semi di girasole, aceto di vino, zucchero, sale, aromi naturali, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L- ascorbico.		
Sintesi del processo produttivo:	Pulitura cuore e pelatura gambino, lessatura, raffreddamento, acidificazione, cernita, aromatizzazione, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2008		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Giallo paglierino uniforme	
	Aspetto	Carciofi interi con gambo non schiacciati	
	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: 1900 g
	Acidità %	Max 1	
	NaCl %	1.00 – 2.00	Peso Sgocciolato: 1100 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: Scatola in banda stagnata Formato contenitore: 2200 ml Tipo imballaggio: Film termoretraibile in polietene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 6 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 48 x 32 x 11.6 cm Peso lordo di un collo: 12.6 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato: 5 Numero di strati per pallet: 12 Numero di UVC per pallet: 360 Peso lordo del pallet: 756 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:	Scatola in banda stagnata: una volta aperto, travasare in un contenitore di vetro 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 sia come antipasto, che come contorno.

RGQ