

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>03-204 GRANCREMA DI CARCIOFI</b> Condimento a base di carciofi
<b>SHELF-LIFE</b>	36 mesi dalla data di produzione
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:</b>	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: carciofi (69%), olio di semi di girasole, acqua, preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, olio di semi di girasole, aromi, verdure disidratate, zucchero, inulina, prezzemolo, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), sale, correttore di acidità: E270, pepe in polvere, aglio in polvere.

***Direttiva CE 2003/89 e ss.mm.ii. – Il prodotto non contiene allergeni.***

***Reg. UE 828/2014 - Senza glutine.***

***Reg. UE 2018/775 – Origine ingrediente primario (carciofi): ITALIA***

Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

<b>Imballo primario</b>	Latta in banda stagnata - 850 ml - Ø: 100 mm – h:118 mm Conforme Reg. CE 1935/2004 - 10/2011 e ss.mm.ii. Codice Riciclo: FE40 (acciaio - metallo)
<b>Quantità nominale</b>	800 g
<b>Imballo secondario</b>	Cartone [Codice Riciclo (PAP20) – Cartone ondulato]
<b>Peso lordo collo</b>	~ 5.3 kg
<b>Pallettizzazione</b>	Pezzi / cartone: 6 – Cartoni / strato: 12 – Confezioni / Pallet: 864
<b>Codice TARIC</b>	2005600000

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde chiaro

Sapore e profumo: tipico del vero carciofo italiano lavorato dal fresco senza odori e sapori anomali.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta cremoso, con pezzetti di carciofo finemente tritati.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 e ss.mm.ii.

pH: 4.20 ± 0.2

Processo Pastorizzazione: F<sub>100</sub> > 3 min.

Vuoto: < 25 mmHg

Saggio di rancidità (Kreiss): negativo

Pesticidi: entro i limiti della vigente legislazione italiana ed europea.

Corpi estranei: assenti.

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 e ss.mm.ii.**

Prodotto microbiologicamente stabile: caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate post incubazione per 15gg@37°C. Prodotto pastorizzato.

Carica Batterica Mesofila: < 10 UFC/1g

Coliformi: assenti

Batteri Lattici Mesofili: < 10 UFC/1g

Listeria Monocytogenes: assente

Stafilococchi coagulasi: assente

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**

**REG. UE 1169/2011**

Energia: 640 kJ / 153 kcal

Grassi: 14 g

- di cui acidi grassi saturi: 1,3 g

Carboidrati: 3,9 g

- di cui zuccheri: 2,9 g

Proteine: 1,4 g

Sale: 1,8 g

## **DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'**

### **RADIAZIONI IONIZZANTI**

Il prodotto non è stato irradiato e non contiene ingredienti che siano stati irradiati secondo Reg. 1999/2/CE del 22 febbraio 1999

### **PESTICIDI**

Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana ed europea.

### **TRASPORTO**

Automezzi idonei al trasporto secondo Reg. CE 852/2004