

ASSICURAZIONE CONTROLLO QUALITA'		Titolo: SCHEDA TECNICA n° 274
---	---	--

Cod. EAN	8 003850 291354		
Denominazione prodotto:	FAGIOLI RED KIDNEY AL NATURALE		
Marchio:	I P O S E A		
Formato Contenitore:	2650 ml		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Fagioli, acqua, sale. Correttore di acidità: Acido Citrico. Antiossidante: Acido L-Ascorbico.		
Sintesi del processo produttivo:	Reidratazione, precottura, cernita, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2008		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Rosso –bordeaux uniforme	
	Aspetto	Seme reniforme allungato	
	Sapore	Tipico del prodotto senza retrogusti estranei	
	Odore	Tipico e gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Soda e pastosa alla masticazione	
	Liquido di Governo	Limpido	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	5.00 – 6.00	Peso Netto: 2550 g
	Acidità %	0.08 – 0.18	
	NaCl %	1.00 – 2.20	
	Difettistica: Frutti rotti: Max 4%		Peso Sgocciolato: 1500 g
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: 2650 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 15.5 cm Peso lordo di un collo: 16.8 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato: 5 Numero di strati per pallet: 10 Numero di UVC per pallet: 300 Peso lordo del pallet: 840 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 sia per un consumo veloce quasi a freddo, sia per tempi di cottura medi o lunghi. Ideale come contorno per secondi piatti di carne, come primo piatto e per arricchire minestre o risotti.

RGQ