Cod. EAN	8 003850 288729
Denominazione prodotto:	**CARCIOFI AL NATURALE 25/30**
Marchio:	I P O S E A
Formato contenitore:	2650 ml
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le
Ingredienti:	Carciofi, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.
Sintesi del processo produttivo:	Lavaggio, acidificazione, cernita, 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 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	3.50 – 4.20	**Peso Netto:** 2450 g
	Acidità %	0.10 – 0.35	
	NaCl %	0.80 – 2.00	**Peso Sgocciolato:** 1350 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: 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: 16.2 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: 810 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 per arricchire insalate di verdure, di pasta o di riso, sughi e risotti; in questo caso è consigliabile scaldare il prodotto, prima del suo utilizzo, nel suo stesso liquido.

RGQ