

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome prodotto

Foto

MELANZANE GRIGLIATE



1. DETTAGLI PRODOTTO

DESCRIZIONE	Melanzane grigliate
PESO	1100 g
CODICE	GRIG1

2. DETTAGLI PRODUTTORE

PRODUTTORE	Pralver Srl
INDIRIZZO	Via T.A Edison, 37135 VERONA, Italia
TEL.	+39 045 506010
FAX.	+39 045 2526194
NOME CONTATTO TECNICO	Giorgio Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO	giorgio@pralver.com
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	giorgia@pralver.com

3. ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI

NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Melanzane	75 %	Melanzane	Italia / Spagna
Olio di semi di girasole	22.9 %	Olio di semi di girasole	Europa
Sale	1.2 %	Cloruro di sodio	Europa
Prezzemolo	0.2 %	Prezzemolo	Europa
Cipolla	0.1 %	Cipolla	Europa
Aglio	0.1 %	Aglio	Europa
Aromi	0.1 %	Aromi	Europa
Pepe	0.1 %	Pepe nero	Vietnam / India
Correttore di acidità: E330	0.1 %	Acido citrico	PRC
Correttore di acidità: E270	0.1 %	Acido lattico	Europa
Antiossidante: E300	0.1 %	Acido ascorbico	PRC



COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO		
	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
VALORE ENERGETICO	214 kJ / 52 kcal	D.lgs n°77 16/02/1993
PROTEINE	1.72 g	ISTISAN 96/34 p.13
CARBOIDRATI	3.9 g	D.lgs n°77 16/02/1993
Di cui zuccheri	2.4 g	Analisi
GRASSI	2.53 g	ISTISAN 1996/34 MET A pag.41
Di cui saturi	< 0.5 g	AOAC 996.06
Di cui monoinsaturi	n/a	
Di cui polinsaturi	n/a	
FIBRE	3.19 g	AOAC 996.06
SODIO (mg)	0.37 g	EPA 6020 A
SALE	0.92 g	Analisi

4. ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido ascorbico	E 300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	0.1 %
Acido citrico	E 330	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %
Acido lattico	E 270	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %
AIUTI DI PROCESSO						
			SI		NO	
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?					X	
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?					X	

5. INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Melanzane 75 %, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, cipolla, aglio, pepe nero, aromi, correttore di acidità: E330, E270, antiossidante: E300	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	Confezionato	24 mesi
	Una volta aperto	2 / 3 giorni
DURATA	Data di scadenza	
	Da consumarsi preferibilmente entro	X
	Da consumarsi preferibilmente entro fine	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Confezionato	Conservare il luogo fresco e asciutto
	Una volta aperto	Tenere refrigerato
PAESE D'ORIGINE	Italia / Spagna	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	825 g	
BARCODE	Unità	8033109087414
	Scatola esterna	8033109087414



6. HACCP E METODI DI PROCESSO

Guardare modulo allegato

7. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g	FREQUENZA TEST	METODOLOGIA DI TEST UTILIZZATA
TVC	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	Una volta all'anno	ISO 4833-1:2013
Coliformi	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	Una volta all'anno	ISO 4832:2006
S. Aureus	n/a	n/a	n/a	n/a
E. Coli	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	Una volta all'anno	ISO 16649-2:2010
Salmonella spp/25g	Assente	Assente	Una volta all'anno	ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6
Listeria spp/25g	Assente	Assente	Una volta all'anno	ISO 11290-1:2005
Lieviti	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g	Una volta all'anno	ISO 21527-2:2008
Muffe	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g	Una volta all'anno	ISO 21527-2:2008
Clostridium spp	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	Una volta all'anno	ISO 15213:2003

7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI

	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	3.99	± 0.2	Una volta all'anno – ISO 11289:1993
Aw	0.979	± 0.01	Una volta all'anno – ISO 21807:2004
UMIDITÀ	n/a	n/a	n/a
CENERI	n/a	n/a	n/a
GRASSI	2.53 %	± 0.2	Una volta all'anno
SALE	0.92 %	± 0.2	Una volta all'anno



9. INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	6
SCATOLE PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	7
ALTEZZA PALLET	1430
TIPO DI PALLET USATO	EURO: Euro/EPAL
	CHEP:

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	250x340
CONFEZIONE ESTERNA	255x390x185
TERZIARIA	

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			
SECONDARIA	X				
TERZIARIA					

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Busta in plastica e alluminio
È RICICLABILE?	NO

10. TARGET E TOLLERANZE

SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	Target: 1110 g

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Tipica
COLORE	Marrone nocciola con buccia purpurea

12. OGM

	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X



Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
--	--	---

13. ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	

13. CONTIENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia teernifolia</i>) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X



PRODOTTI CARNEI		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X

15. GARANZIA SUPPLEMENTARE

PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche.

16. AUTORIZZAZIONE

NOME PRODOTTO	Melanzane grigliate
CODICE PRODOTTO	GRIG 1
RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	<p>Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo.</p> <p>Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita.</p> <p>La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.</p>