Data REV
00 del 12/01/2019

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome prodotto

ZUCCHINE GRIGLIATE

Foto

1. DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Zucchine grigliate
PESO	1100 g
CODICE	GRIG 2

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
Zucchine grigliate	75 %	Zucchine	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 nero	0.1 %	Pepe nero	Vietnam / India
Correttore di acidità: E330	0.1 %	Acido citrico	PRC
Correttore di acidità: E 270	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	240 kJ /58 kcal	D.lgs n.77 16/02/1993
PROTEINE	3.46 g	ISTISAN 96/34 p.13
CARBOIDRATI	3.7 g	D.lgs n.77 16/02/1993
Di cui zuccheri	1.9 g	Analisi
GRASSI	2.8 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	1.8 g	AOAC 991.43 AACC32-07
SODIO (mg)	0.34 g	EPA 6020 A rev. 1 Feb. 2007
SALE	0.85 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 %	Zucchine 75%, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, cipolla, aglio, pepe, 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 in luogo fresco e asciutto
	Una volta aperto	Tenere refrigerato
PAESE D'ORIGINE	Italia / Spagna	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	825 g	
BARCODE	Unità	8033109087407
	Scatola esterna	8033109087407

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	4.4 g		Una volta all'anno, con ISO 11289:1993
Aw	0.977		Una volta all'anno, con ISO 21807:2004
UMIDITÀ	n/a	n/a	n/a
CENERI	n/a	n/a	n/a
GRASSI	2.8 %		Una volta all'anno, con ISTISAN 1996/34 MET A pag. 41
SALE	0.85 %		Una volta all'anno - analisi

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	Peso controllo online
MEDIA	**Target:** 1110 g

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Tipica
COLORE	Giallo / Verde

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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglas regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illoiesis (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia teernifolia) 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	Zucchine grigliate
CODICE PRODOTTO	GRIG 2
RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo. 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. La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.