



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Foto

MISTO REGINA



## 1. DETTAGLI PRODOTTO

DESCRIZIONE	Mix di verdure
PESO	1700 g
CODICE	BS MR1

## 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	<a href="mailto:giorgio@pralver.com">giorgio@pralver.com</a>
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	<a href="mailto:giorgia@pralver.com">giorgia@pralver.com</a>

## 3. ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI			
NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Funghi champignon coltivati	32.8 %	Agaricus Bisporus	Italia / Polonia
Peperoni	34.6 %	Peperoni	Italia / Spagna
Funghi di muschio	3.4 %	Volvaria Volvacea	PRC
Olio di semi di girasole	18.3 %	Olio di semi di girasole	Europa
Olive verdi	2.4 %	Olive verdi	Spagna
Olive nere	2.8 %	Olive nere	Spagna
Capperi	4.0 %	Capperi	Marocco
Sale	1.2 %	Cloruro di sodio	Europa
Aromi	0.1 %	Aromi	Europa
Pepe	0.1 %	Pepe	Vietnam / India
Correttore di acidità: E330	0.1 %	Acido citrico	PRC
Correttore di acidità: aceto	0.1 %	Aceto	Italia
Antiossidante: E300	0.1 %	Acido ascorbico	PRC



COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO		
	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
VALORE ENERGETICO	478 kJ / 116 kcal	Dlgs 77/16.02.1993
PROTEINE	1.65 g	ISTISAN 96/34 P.13
CARBOIDRATI	1.5 g	Dlgs 77/16.02.1993
Di cui zuccheri	0.5 g	Analisi
GRASSI	10.65 g	ISTISAN 9634 META P.41
Di cui saturi	1.18 g	AOAC 996.06
Di cui monoinsaturi	n/a	
Di cui polinsaturi	n/a	
FIBRE	3.88 g	AOAC 991.43 AACC 32-07
SODIO (mg)	6860.0 mg	UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010
SALE	1.72 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 citrico	E 330	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %
Aceto		-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %
Acido ascorbico	E 300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	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 %	Mix di verdure in proporzione variabile (funghi champignon coltivati Agaricus Bisporus, peperoni, funghi di muschio Volvaria Volvacea, olive verdi, olive nere, capperi) 80 %, olio di semi di girasole, sale, aromi, pepe, correttori di acidità: E330 e aceto, antiossidante: E300	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	<b>Confezionato</b>	18 mesi
	<b>Una volta aperto</b>	2 / 3 giorni
DURATA	<b>Data di scadenza</b>	/
	<b>Da consumarsi preferibilmente entro</b>	X
	<b>Da consumarsi preferibilmente entro fine</b>	/
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<b>Confezionato</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto
	<b>Una volta aperto</b>	Tenere refrigerato
PAESE D'ORIGINE		
PESO NETTO SGOCCIOLATO	80 %	
BARCODE	Unità	8033109084949
	Scatola esterna	8033109084949



### 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 1649-2:2010
Salmonella spp/25g	Assente	Assente	Una volta all'anno	ISO 6579:2008
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	3.75	± 0.2	Una volta all'anno
Aw	0.96	± 0.01	Una volta all'anno
UMIDITÀ	n/a		
CENERI	n/a		
GRASSI	10.1 %	± 0.02	Una volta all'anno
SALE	1.1 %	± 0.1	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	<b>EURO:</b> Euro/EPAL <b>CHEP:</b>



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

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

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Busta di plastica multistrato
È RICICLABILE?	NO

10. TARGET E TOLLERANZE	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	<b>Target:</b> 1710 g

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Vari

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 <sub>2</sub>		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	Misto regina
CODICE PRODOTTO	BS MR1
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>