Data REV

00 del 12/01/2019

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome prodotto

SPICCHI DI CARCIOFO TRIFOLATI

Foto

1. DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Spicchi di carciofo grigliati olio
PESO	1700 g
CODICE	BU SP10

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
Spicchi di carciofi	80 %	Carciofi	Egitto / Spagna
Olio di semi di girasole	17.9 %	Olio di semi di girasole	Europa
Sale	1.2 %	Cloruro di sodio	Europa
Prezzemolo	0.2 %	Prezzemolo	Europa
Aromi	0.1 %	Aromi	Europa
Cipolla	0.1 %	Cipolla	Europa
Aglio	0.1 %	Aglio	Europa
Pepe nero	0.1 %	Pepe nero	Vietnam / India
Correttore di acidità: E330	0.1 %	Acido citrico	RPC
Antiossidante: E300	0.1 %	Acido ascorbico	RPC
Correttore di acidità: E270	0.1 %	Acido lattico	Europa

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO		
	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
VALORE ENERGETICO	371 kJ / 90 kcal	Analisi
PROTEINE	2.04 g	
CARBOIDRATI	1.7 g	
Di cui zuccheri	0.9 g	
GRASSI	7.71 g	
Di cui saturi	0.84 g	
Di cui monoinsaturi	n/a	
Di cui polinsaturi	n/a	
FIBRE	2.79 g	
SODIO (mg)	n/a	
SALE	0.79 g	

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 %	Carciofi 80%, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, cipolla, aglio, pepe, aromi, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, E270	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	**Confezionato**	18 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	Egitto / Spagna	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	1360 g	
BARCODE	Unità	8033109081436
	Scatola esterna	8033109081436

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 15213:2003
Coliformi	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	Una volta all'anno	ISO 166492:2010
S. Aureus	n/a	n/a	n/a	n/a
E. Coli	Assente	Assente	Una volta all'anno	ISO 16649:2010
Salmonella spp/25g	Assente	Assente	n/a	n/a
Listeria spp/25g	Assente	Assente	Una volta all'anno	ISO 112901:2005
Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 215272:2008
Muffe	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 215272:2008
Clostridium spp	< 10 cfu/g	< 10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 15213:2003

7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI

	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	4.2	± 0.2	Sempre
Aw	0.97	± 0.01	Una volta all'anno
UMIDITÀ	n/a	n/a	n/a
CENERI	n/a	n/a	n/a
GRASSI	1.65 %	± 0.2	Una volta all'anno
SALE	1.39 g / 100 g	± 0.2	Una volta all'anno

9. INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	10
SCATOLE PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	4
ALTEZZA PALLET	1300
TIPO DI PALLET USATO	**EURO:** Euro/EPAL
	CHEP:

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	250x340
CONFEZIONE ESTERNA	255x390x285
TERZIARIA	n/a

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

TERZIARIA					

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Busta di plastica multistrato con interno in alluminio
È RICICLABILE?	NO

10. TARGET E TOLLERANZE	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	**Target:** 1710 g

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
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	Spicchi di carciofo grigliati in olio

CODICE PRODOTTO	BU SP10
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.