



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## PIZZUP – ZUCCHINE GRIGLIATE PIZZUP

DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Zucchine grigliate a rondelle
PESO	500 g
CODICE	PIZ 5

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:info@pralver.com">info@pralver.com</a>

## ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI			
NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Zucchine grigliate	95 %	Zucchine	Europa
Olio di semi di girasole	3.4 %	Olio di semi di girasole	Europa
Sale	1.2 %	Cloruro di sodio	Europa
Zucchero	0.1%	Zucchero	Italia
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
VALORE ENERGETICO	385 kJ / 93 kcal
PROTEINE	0.9g
CARBOIDRATI	3.0g
Di cui zuccheri	2.4g
GRASSI	8.2 g
Di cui saturi	0.9 g
Di cui monoinsaturi	-
Di cui polinsaturati	-
FIBRE	1.9 g
SALE	3.0 g



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 lattico	E270	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1%
Acido citrico	E 330	-	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	

INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Zucchine grigliate 95%, olio di semi di girasole, sale, zucchero, correttori di acidità: E330 – E270, antiossidante: E300	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	<b>Confezionato</b>	24 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 da 0° C a +4° C
PAESE D'ORIGINE	Europa	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	700g	
BARCODE	Unità	8033109086400
	Scatola esterna	8033109086400

HACCP E METODI DI PROCESSO
Guardare modulo allegato

PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g	FREQUENZA TEST	METODOLOGIA DI TEST UTILIZZATA
TVC	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 4833:2004
Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 16649:2010
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 ufc/g	< 10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 15213:2003

PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	< 4.4		Una volta all'anno
Aw	0.96	± 0.01	Una volta all'anno

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> no

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	210x280
CONFEZIONE ESTERNA	255x390x285

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

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

TARGET E TOLLERANZE	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	<b>Target:</b> 510

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Tipico

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

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	

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
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub>		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
<b>SOSTANZE CONTROLLATE</b>		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
<b>PRODOTTI CARNEI</b>		
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

**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.

**AUTORIZZAZIONE**

<b>NOME PRODOTTO</b>	Zucchine grigliate PIZZUP
<b>CODICE PRODOTTO</b>	PIZ 5
<b>RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE</b>	<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>