

Bluver S.r.l.	MELANZANE ARROSTO	Scheda tecnica n.031
----------------------	--------------------------	----------------------

	Anagrafica generale prodotto	
	Denominazione commerciale:	Melanzane Arrosto
	Marchio Commerciale:	BLUVER
	Marchio di Identificazione Stabilimento di Produzione	N.A.
	Origine:	ITALIA
Descrizione Prodotto:	Prodotto gastronomico (semiconserva vegetale) a base di melanzane (<i>Solanum melongena</i>), affettate e grigliate, confezionate in olio di semi di girasole e pronto per il consumo.	
Ingredienti (da riportare in etichetta):	Melanzane(<i>Solanum melongena</i> - ITALIA) 66% , olio di semi di girasole, aceto di vino, aceto balsamico di modena, sale, aglio, prezzemolo, peperoncino dolce e piccante.	
Processo di Lavorazione:	Le melanzane vengono acquistate come ortaggi freschi al mercato Ortofrutticolo locale da fornitori abituali opportunamente qualificati dalla Bluver S.r.l. Il prodotto fresco viene immagazzinato a temperatura compresa tra 0 e + 6 °C. Le melanzane fresche sono lavate con acqua potabile, mondate alle estremità, tagliate verticalmente a fette dello spessore di circa mezzo centimetro, grigliate, acidificate in salamoia, sgrondate e confezionate in olio di semi di girasole. Successivamente le confezioni vengono sottoposte a trattamento termico, raffreddate a temperatura ambiente, ed immagazzinate a temperatura compresa tra 0°C e +4 °C.	
Modalità di Conservazione – Shelf Life e Consigli Pratici:	Il prodotto viene immagazzinato e conservato a temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Il prodotto durante il trasporto deve essere mantenuto ad una temperatura stabile non superiore a +4°C con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3 °C al massimo. Le melanzane arrosto in olio di semi di girasole hanno una shelf-life pari a 6 mesi. Il prodotto deve essere necessariamente consumato entro la data di scadenza riportata sulla confezione. In seguito ad apertura conservare il prodotto a 0/4°C coperto d'olio per max 14 gg. Modalità d'impiego: lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti prima di servire.	

Lista allergeni

Allergene	Presente	Assente	Cross-Contamination
CEREALI contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
CROSTACEI e prodotti derivati		X	
UOVA e prodotti derivati			X
PESCI e prodotti derivati			X
ARACHIDI e prodotti derivati		X	
SOIA e prodotti derivati		X	
LATTE e prodotti derivati (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X	
SEMI DI SESAMO e prodotti derivati		X	
SEDANO e prodotti derivati			X
SENAPE e prodotti derivati		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI a concentrazione >10 mg/kg o a 10 mg/l espressi come SO ₂			X
MOLLUSCHI e prodotti derivati		X	
LUPINI e prodotti derivati		X	

In funzione dell'analisi del rischio allergeni riportare in etichetta le seguenti diciture: **Prodotto in uno stabilimento che utilizza uova, pesce, latte, solfiti e sedano.**

Caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed informazioni nutrizionali del prodotto

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - riferiti a 100g di prodotto

Energia	kcal = 353,23	kJ= 1455,11
Calorie da grassi	kcal = 328,05	kJ= 1348,65
Lipidi totali	36,45 g	
Grassi saturi	4,06 g	
Sodio	g	
Carboidrati totali	3,75 g	
Zuccheri	3,20 g	
Proteine	1,99 g	
Fibra	1,11 g	

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	≤4,5
Cloruro di sodio	1,15 % g NaCl / 100g di prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Parametri ricercati	Limiti Accettabilità	Metodi
	Carica Totale a 30°C	< 10 ⁵ UFC/g	ISO 4833 : 2004
	Coliformi totali	< 10 ² UFC/g	ISO 4832 :1998
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g	ISO 16649-2 :2004
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² UFC/g	ISO 6888-2
	<i>Anaerobi solfito-riduttori</i>	< 10 UFC/g	ISSN 1123-3117 Rapporti Istituzionali 96/35 – Metodica 15
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	ISO 11290-2 :1996
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	ISO 6579 : 2008
	Lieviti e muffe	< 10 ³ UFC/g	ISSN 1123-3117 Rapporti Istituzionali 96-35 Metodica n° 2

Bluver S.r.l.	MELANZANE ARROSTO	Scheda tecnica n.031
----------------------	--------------------------	----------------------

CARATTERISTICHE ORAGANOLETTICHE									
Odore		Delicato e tipico del prodotto grigliato				Aspetto		Fette intere	
Colore		Bordo viola scuro con polpa paglierina				Consistenza		Compatta e Soda	
Sapore		Dolce con nota di agro							

Specifiche Unità di Vendita ed Unità Logistica

	Vaschette in polipropilene						Vaso in Vetro		Secchielli in polipropilene (capacità raso bordo)								Buste in PLT - HD			
Peso netto in Kg	0,200 trasparente	0,130 trasparente		0,500 trasparente	1,000 trasparente	2,000 bianco	3,000	2,200	1,070 trasparente	1,000 trasparente	3,250 trasparente	5,750 trasparente	8,300 trasparente	11,050 trasparente	12,020 bianco	32,900 bianco	5,000	3,000	2,500	
Peso sgocciolato in Kg	0,120	0,070		0,300	0,700		1,400	1,800	1,300	0,500	0,700	1,680	3,000 2,900	4,500	5,500	6,000	20,000	---	---	---
					0,660		1,320	1,900				1,400	3,000	4,500		5,800	15,000	---	---	---
N. confezioni per scatola in cartone	12	18		8	4		2	2	2	9	2	--	----	---	----	----	----	----	---	---
Prodotto in olio					X															
Prodotto al Naturale																				

Codice EAN 13 Confezione (Unità Vendita)	Confezione (Unità Vendita)					Confezioni per scatola in cartone				N. colli per pallet	N. confezi oni per pallet	Dimensioni Pallet (cm)		
	Tipo	Peso sgocciolato (Kg)	Dimensioni (cm)			N.	Dimensioni (cm)					L	P	H
			L	P	H		L	P	H					
80 1101900 659 6	Vaschetta trasp.		15,4	9,6	3	12	31	16,5	13	170	2040	80	120	145
80 1101900	Vaschetta trasp.		15,4	9,6	2	18	31	16,5	13	170	3060	80	120	145
80 1101900 685 5	Vaschetta trasp.		26,8	18	2	8	38,4	28,7	8	128	512	80	120	143
80 1101900 850 7	Vaschetta trasp.	0,660	26,5	18	3,5	4	38,4	28,7	8	128	512	80	120	143
80 1101900 370 0	Vaschetta bianca		26,5	18	6,8	2	38,4	28,7	8	128	256	80	120	143
80 1101900	Secchio trasparente		17,5	-	16,3	-	-	-	-	120	120	80	120	97
80 1101900	Secchio trasparente		20,9	-	19,8	-	-	-	-	72	72	80	120	93
80 1101900	Secchio trasparente		24,8	-	26,4	-	-	-	-	48	48	80	120	120
80 1101900	Secchio bianco		28,7	-	25,9	-	-	-	-	48	48	80	120	119
	Secchio trasparente		22,5		25,7	-	-	-	-	-	-	80	120	
80 1101900	Secchio trasparente		14,5	-	10,6	2	29,6	15	11,7	170	340	80	120	132

Sicurezza Alimentare

RESIDUI PESTICIDI	Il prodotto risponde ai requisiti di legge, ed in particolare a quanto disposto dal Reg. CE No. 396/2005 e s.m.e.i. in merito ai limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerabili nei prodotti destinati all'alimentazione
ALTRI CONTAMINANTI (metalli pesanti)	Il prodotto risponde ai requisiti del Reg. CE 1881/2006 in merito al tenore massimo di metalli pesanti.
PLASTIFICANTI	Il prodotto risponde ai requisiti stabiliti dalla Direttiva 2002/72 CE e s.m.e.i. in merito ai limiti di migrazione globale e specifica connessi con i materiali plastici destinati a venire a contatto con "alimenti grassi".
O.G.M.	Sulla base di informazioni e dichiarazioni ricevute dai ns. fornitori e dalle conoscenze sin qui acquisite, possiamo affermare che il prodotto e gli ingredienti in esso contenuti non derivano da organismi geneticamente modificati. (Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.)

La presente scheda annulla tutte le altre emesse precedentemente

OREV. 6 - Data 26/09/2016

Approvato da Controllo Qualità

RENNA GIUSY