

	MM 07	Rev. 00 del 07/08/2015
	Scheda Tecnica di Prodotto CARCIOFO CASERECCIO	Pagina 1 di 2

Tipologia di prodotto CONSERVE E SEMICONSERVE

Denominazione di vendita **CARCIOFO CASERECCIO**

Codice articolo CARCIOV

Stabilimento o luogo di produzione ITALIA – Cerignola (FG)

Ingredienti Carciofi, olio di semi di girasole, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300.

Origine ITALIA

Descrizione del prodotto Carciofi interi scuri, tipo casereccio in olio

Codice EAN 8019826 487003

Aliquota IVA 10%

Marchio S.A.TOS

Packaging **Imballo primario:**
Vaso vetro 3100 ml

Imballo secondario: Termopacchi
Unità per cartone: 2
Cartoni per strato: 20
Numero di strati per pallett: 4
Totale cartoni x pallett: 80
Totale pezzi x pallett: 160

Formato e Peso Vaso vetro da: 3100 ml
Peso nominale: 2900 g
Prodotto sgocciolato: 1900 g

Modalità di conservazione A T° ambiente, in luogo fresco e asciutto.

Shelf life 36 mesi

Rintracciabilità Lotto (espresso come codice alfanumerico stampigliato sulla capsula o in etichetta).

Caratteristiche fisiche Carciofi interi scuri

	MM 07	Rev. 00 del 07/08/2015
	Scheda Tecnica di Prodotto CARCIOFO CASERECCIO	Pagina 2 di 2

Caratteristiche chimiche

pH 3,8/4,2

Residui di fitofarmaci entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 396/05 e successive modifiche e/o integrazioni.

Metalli pesanti entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche microbiologiche

Carica microb.mesofila totale	< 1000	UFC/g
Coliformi	N.D.	UFC/g
E. coli	N.D.	UFC/g
Lieviti	N.D.	UFC/g
Muffe	N.D.	UFC/g
Stafilococchi aurei coagulasi +	N.D.	UFC/g
Bacillus cereus	< 100	UFC/g

Salmonella Assente pres-ass/25g

Listeria monocytogenes Assente pres-ass/25g

Clostridi solfito riduttori N.D. UFC/g

Clostridium perfringens N.D. UFC/g

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche e/o integrazioni.