



SCHEMA TECNICA PRODOTTO Assicurazione Qualità		Documento n°	ST / CG 1428.16	
		Data Emissione	8 Settembre 2016	
		Riferimento	Carciofi/1431	
		Revisione numero	0	
		Data Revisione	/	
Codice: 559	Marchio: Alimentis	Luogo di produzione: UE		
Prodotto: Cuori di Carciofi a Spicchi al Naturale				
Il prodotto consiste in capolini di carciofi della varietà <i>Cynara scolimus</i> L., provenienti da coltivazioni esenti da OGM, i quali vengono raccolti e lavorati attraverso l'eliminazione delle parti non edibili (tornitura e cimatura), calibrazione e precottura. I capolini sono tagliati meccanicamente in spicchi e destinati al confezionamento con liquido di governo costituito da acqua, sale e acidificante, in latte di banda stagnata verniciata. Il prodotto è poi sottoposto a trattamento termico fino a sterilità commerciale.				
Descrizione prodotto:				
Sensoriale	Aspetto:	spicchi di carciofi in acqua		
	Colore:	dal verde chiaro al giallo paglierino, uniforme		
	Sapore:	intenso di carciofo fresco, bilanciato con il liquido di governo		
	Odore:	tipico del carciofo cotto, privo di note anomali		
	Struttura:	soda, croccante, non molle		
Utilizzo e preparazione	Il prodotto può essere utilizzato tal quale, previo sgocciolamento			
Informazioni Analitiche	Sale (NaCl %)	0,6 – 2,0%	Residui di fitofarmaci, pesticidi, metalli pesanti e altri contaminanti: entro i limiti della vigente legislazione Italiana ed Europea in materia.	
	pH	<4,2		
	Vuoto nello spazio di testa	>0,2 bar		
Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato)	Grassi	0,0 g	<i>Di cui saturi</i>	0,0 g
	Carboidrati	4,9 g	<i>Di cui zuccheri</i>	0,5 g
	Proteine	1,5 g		
	Sale	0,89 g		
	Valore Energetico	109 kJ / 26 kcal		
Ingredienti	Carciofi			
	Acqua			
	Sale			
	Correttore di acidità: Acido Citrico (E330)			
	Antiossidante: Acido ascorbico (E300)			
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Il prodotto non contiene ingredienti inclusi all'Allegato II del Regolamento 1169/2011/UE e successivi aggiornamenti.			
Quantità nominali	Netto	2500 g		
	Sgocciolato	1350 g		
Descrizione Microbiologica	Prodotto pastorizzato, stabile dopo incubazione a 37°C per 14 giorni			
Shelf life e stoccaggio	36 mesi dalla data di produzione, a temperatura ambiente, in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero consumando rapidamente			
Primo imballaggio	Latta in banda stagnata, volume nominale 2650 ml, coperchio aggraffato	Secondo imballaggio	Fardello termoretrato contenente 6 confezioni	

Le informazioni riportate sono veritiere ed accurate al meglio delle nostre conoscenze e basate, in parte, sulle dichiarazioni dei nostri fornitori primari. Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare la merce e controllarne l'idoneità in funzione degli usi da lui previsti

Cesare Goslino	Responsabile A.Q.		12/03/2018
Nome	Posizione	Firma	Data