



SCHEMA TECNICA PRODOTTO Assicurazione Qualità		Documento n°	ST / CG 041.05	
		Data Emissione	7 Dicembre 2005	
		Riferimento	Conservas vegetali/016	
		Revisione numero	5	
		Data Revisione	16 Febbraio 2017	
Codice: 148	Marchio: Alimentis	Luogo di produzione: Italia		
Prodotto: Cipolle bianche a fette al naturale				
Il prodotto deriva dalla lavorazione di cipolle bianche, pulite e mondate attraverso l'eliminazione dei catafilli, delle foglie esterne coriacee e delle radici sporgenti, calibrate e tagliate parallelamente all'asse stilare in fette di spessore omogeneo. Esse sono poi conservate in liquido di governo a base di acqua acidulata in contenitori di banda stagnata termicamente trattati fino alla sterilità commerciale.				
Descrizione prodotto:				
Sensoriale	Aspetto:	cipolle affettate in acqua		
	Colore:	bianco avorio con venature da verde a giallo paglierino		
	Sapore:	intenso della cipolla fresca, tipico e pungente		
	Odore:	caratteristico e penetrante		
	Struttura:	soda, compatta, non molle		
Utilizzo e preparazione	Il prodotto può essere utilizzato tal quale con o senza risciacquo preventivo sia come farcitura sia come ingrediente di preparazioni di cucina o topping			
Informazioni Analitiche	Vuoto nello spazio di testa	>0,10 bar	Residui di fitofarmaci, pesticidi, metalli pesanti e altri contaminanti: entro i limiti della vigente legislazione Italiana ed Europea in materia.	
	pH	3,2 – 4,0		
	Sale (NaCl %)	0,5 – 2,5		
	Spessore del taglio (origine)	3 – 7 mm		
Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato)	Grassi	0,0 g	Di cui saturi	0,0 g
	Carboidrati	3,2 g	Di cui zuccheri	1,7 g
	Fibre	1,5 g		
	Proteine	0,3 g		
	Sale	1,1 g		
	Valore Energetico	72 kJ / 17 kcal		
Ingredienti	Cipolle			
	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 compresi all'All. II del Regolamento 1169/2011/UE e successivi aggiornamenti.			
Quantità nominali	Netto	2500 g		
	Sgocciolato	1500 g		
Descrizione Microbiologica	CBT mesofila	<100 ufc/g	Prodotto pastorizzato, stabile dopo incubazione a 37°C per 14 giorni	
	Muffe e lieviti	<100 ufc/g		
Shelf life e stoccaggio	36 mesi 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 verniciata, capacità nominale 2650 ml		Secondo imballaggio	Fardello termo retratto con pianetto in cartone 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