

**ASSICURAZIONE  
CONTROLLO QUALITA'**

**IPOSEA**

Titolo: SCHEDA TECNICA  
n° 032A

Cod. EAN	8 003850 292696		
Denominazione prodotto:	CARCIOFI AL NATURALE 30/40		
Marchio:	I P O S E A		
Formato contenitore:	2650 ml		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Carciofi, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.		
Sintesi del processo produttivo:	Lavaggio, acidificazione, cernita, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione.  Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2008		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Giallo paglierino uniforme	
	Aspetto	Carciofi interi non schiacciati	
	Sapore	Tipico del prodotto senza retrogusti estranei	
	Odore	Tipico e gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Soda e compatta	
	Liquido di Governo	Limpido	
	Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	3.50 – 4.20
Acidità %		0.10 – 0.35	
NaCl %		0.80 – 2.00	<b>Peso Sgocciolato:</b> 1350 g
<b>Difettistica:</b> Frutti rossi: Max 3% Frutti macchiati: Max 3% Frutti con foro d'insetto: Assenti			
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale	ufc/g	≤ 100
	St. Aureus	ufc/g	≤10
	Salmonella in 25g		Assente
	Muffe/Lieviti	ufc/g	≤10
	Coliformi Fecali	ufc/g	≤10
	Bacillus Cereus	ufc/g	≤50

**ASSICURAZIONE  
CONTROLLO QUALITA'**

**IPOSEA**

Titolo: SCHEDA TECNICA  
n° 032A

<b>Confezionamento:</b>	Tipo di contenitore: Scatola in banda stagnata Formato contenitore: 2650 ml Tipo imballaggio: Film termoretraibile in polietene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 6 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 48 x 32 x 15.5 cm Peso lordo di un collo: 16.2 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato: 5 Numero di strati per pallet: 10 Numero di UVC per pallet: 300 Peso lordo del pallet: 810 Kg
<b>Modalità di immagazzinamento:</b>	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.
<b>Modalità di trasporto:</b>	Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.
<b>Modalità di conservazione:</b>	Scatola in banda stagnata: una volta aperto, travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero
<b>Allergeni (in conformità al Reg. CE 1169/2011):</b>	Assenti
<b>OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):</b>	No OGM
<b>Limite di consumo:</b>	36 mesi dalla data di produzione
<b>Consigli d'uso:</b>	Prodotto sempre pronto all'uso. Ideale per arricchire insalate di verdure, di pasta o di riso, sughi e risotti; in questo caso è consigliabile scaldare il prodotto, prima del suo utilizzo, nel suo stesso liquido.

RGQ

