



D&D ITALIA SpA

conserven alimentari

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Prodotto: CARCIOFI alla Romana "Le Specialità"

CARATTERISTICHE GENERALI

- Ingredienti: carciofi, olio di semi di girasole, aceto di vino, olio extra-vergine di oliva, sale, aroma naturale, piante aromatiche, peperoncino, correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico.

CONSERVABILITA', SHELF LIFE, DISTRIBUZIONE

Prodotto stabile a temperatura ambiente, scadenza 36 mesi dalla produzione, trasporto e immagazzinamento a temperatura ambiente. Una volta aperto si conserva 15 giorni in frigo ricolmo di olio

USO PREVISTO

Il prodotto finito è indicato come contorno, antipasto, adatto ad ogni tipo di consumatore, da consumare senza ulteriore lavorazione, accompagnato, secondo gradimento, ad altri tipi di ortaggi e di verdure.

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Contenitore: vetro.
 Tipo di chiusura: capsula di sicurezza con flip.
 Etichettatura: si.
 Confezionamento: termopacchi con vassoio.
 Tipo bancale: EUR/EPAL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: caratteristico.
 Sapore: caratteristico.
 Colore: tipico
 Consistenza: buona.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Contenuti medi per 100 g di prodotto sgocciolato
 Energia kJ 496 – kcal 120
 Grassi 11g
 di cui acidi grassi saturi 1,3g
 Carboidrati 0,9g
 di cui zuccheri 0g
 Fibre 4,3g
 Proteine 2,3g
 Sale 1.9g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH: 3.80 ± 0.4
 Sale (%): 1.50 ± 0.7
 Acidità (%acido acetico): 0.50 ± 0.2
 Vuoto: > 100 mm Hg
 Corpi estranei: assenti

DICHIARAZIONE OGM

Nessun ingrediente ha origine da OGM

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Nessuno

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto dopo 15gg in incubazione a 37°C non presenta alterazioni in atto.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Formato ml	Peso netto g	Peso sgocc. g	Pezzi/confez.	Conf/bancale
315	280	170	8	196



D&D ITALIA SPA
 Responsabile Controllo Qualità
 Dott.^{ssa} SONIA PEI