

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Prodotto: DA 421 GUSTORISO DELICATO

**CARATTERISTICHE GENERALI**

Ingredienti: vegetali misti in proporzione variabile ( peperoni , carote , cetrioli, finocchi, sedonorape, carciofi , capperi ), acqua, mais, olive verdi, olive nere con stabilizzante del colore gluconato ferroso, sale , zucchero, aceto di vino , correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico e anidride solforosa, aromi.  
Il prodotto può contenere noccioli di olive o frammenti di essi.

**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 3 giorni in frigo ricolmo del proprio liquido

**USO PREVISTO:** Il prodotto finito è indicato come condimento di base per l'insalata di riso, alla quale possono essere aggiunti, tonno, würstel, pomodori ed altri tipi di ortaggi e verdure, secondo gradimento.

**CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE**

Contenitore: vetro.  
Tipo di chiusura: capsula di sicurezza  
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  
Valore energetico: 32 Kcal – 134Kj  
Grassi 1.9g  
di cui acidi grassi saturi 0,3g  
Carboidrati 1.5g  
di cui zuccheri 0.7g  
Fibre 2.6g  
Proteine 1.0g  
Sale 1.6g

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

pH:  $3.80 \pm 0.3$   
Sale (%):  $1.8 \pm 0.5$   
Acidità (%acido acetico):  $0.3 \pm 0.10$   
Vuoto: > 100 mmHg  
Corpi estranei: assenti

**DICHIARAZIONE OGM**

Nessun ingrediente ha origine da OGM

**DICHIARAZIONE ALLERGENI**

Anidride solforosa, sedano

**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	290	170	8	196



**D&D ITALIA SPA**  
Responsabile Controllo Qualità  
Dott.<sup>ssa</sup> *SONIA FEI*