

**cod. 034 – MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO**



**Linea gialla**

L'immagine si riferisce al prodotto in vassoio

**Informazioni tecniche**

|   |  |
|---|--|
| <b>Ingredienti</b>                          | <p>Melanzane (<i>Solanum melongena</i>), olio di soia completamente raffinato (senza allergeni), acqua, aceto di vino, sale marino, zucchero, prezzemolo, aglio, peperoncino, correttori di acidità: acido citrico, gluconedeltalattone; agente di resistenza: cloruro di calcio; aroma naturale di menta.</p> <p>Nel formato vassoio da 1 kg il prodotto contiene anche pomodoro.</p> <p>L'eventuale aspetto lattiginoso del liquido di governo potrebbe essere causato dalle basse temperature.</p> <p><b>I prodotti a marchio Renna non contengono organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati.</b></p> |
| <b>Nazione d'origine</b>                    | Prodotto in ITALIA.  |
| <b>Shelf life</b>                           | <p>Il prodotto in olio ha una shelf-life 4 mesi.</p> <p>Consumare preferibilmente entro la data di scadenza.</p>   |
| <b>Condizioni di trasporto e stoccaggio</b> | <p>Il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato a temperatura compresa fra 0°C e +8°C.</p> <p>Una volta aperta, la confezione, il prodotto si conserva per 7 giorni in frigorifero coperto di olio.</p>   |

**Lista di allergeni**

| Nr. | Allergeni   | Present/e Assent/e<br>Possibile cross-contamination |
|-----|---|---|
| 01  | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  | Assente   |
| 02  | Crostacei e prodotti a base di crostacei.   | Possibile cross-contamination                       |
| 03  | Uova e prodotti a base di uova  | Assente   |
| 04  | Pesce e prodotti a base di pesce  | Possibile cross-contamination                       |
| 05  | Arachidi e prodotti a base di arachidi  | Assente   |
| 06  | Soia e prodotti a base di soia  | Assente   |
| 07  | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)   | Assente   |
| 08  | Frutta a guscio e i loro prodotti   | Assente   |
| 09  | Sedano e prodotti a base di sedano  | Possibile cross-contamination                       |
| 10  | Senape e prodotti a base di senape  | Assente   |
| 11  | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | Assente   |
| 12  | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti | Assente   |
| 13  | Lupini e prodotti a base di lupini  | Assente   |
| 14  | Molluschi e prodotti a base di molluschi  | Possibile cross-contamination                       |



SPECIALITÀ ALIMENTARI

**cod. 034 – MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO****Consigli pratici****Descrizione**

Melanzane grigliate in olio di semi di soia raffinato.

**Suggerimenti e istruzioni per l'uso**

Prodotto pronto per il consumo.

Delizioso e particolarmente gustoso il prodotto può essere apprezzato come antipasto contorno, o per arricchire piatti a base di pasta, riso o cous-cous.

**Processo**

Il prodotto è lavato, tagliato, grigliato, e quindi acidificato in concia (fino a raggiungere un pH &lt;4.4) sgrondati e confezionati con spezie e piante aromatiche in olio di semi di soia raffinato.

Le materie prime sono lavorate seguendo schede di lavorazione e ricette codificate e sono acquistate da fornitori abituali, qualificati dall'azienda, con dichiarazione di conformità a specifiche ed alle norme di legge, inoltre è sottoposta a controllo di qualità e attraverso il codice di produzione, posto su ogni confezione, si possono rintracciare le condizioni di fabbricazione.

L'azienda (Approval number **IT 423 CE**) opera secondo:

- lo Standard **BRC** (Global Standard for Food Safety);
- lo Standard **IFS Food** (International Standard Food);
- un Sistema di Gestione per la Sicurezza alimentare **UNI EN ISO 22000**
- un Sistema di gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori secondo lo Standard **ISO 45001**,
- il **Pacchetto igiene**: il **Regolamento (CE)178/2002** completato dai **Regolamenti (CE) 852/2004** e **853/2004**.

**Standard del prodotto****VALORI NUTRIZIONALI**

Riferiti a 100g di prodotto sgocciolato:

|                           |          |        |
|---------------------------|----------|--------|
| Energia                   | 129 Kcal | 534 kJ |
| Calorie da grassi         | 81 Kcal  | 333 kJ |
| <b>Lipidi totali</b>      | 9,0 g    |        |
| Grassi saturi             | 1,1 g    |        |
| Grassi <i>trans</i>       | 0 g      |        |
| <b>Colesterolo</b>        | 0 mg     |        |
| <b>Sodio</b>              | 397 mg   |        |
| <b>Carboidrati totali</b> | 7,6 g    |        |
| Fibra                     | 5,6 g    |        |
| Zuccheri                  | 2,4 g    |        |
| <b>Proteine</b>           | 1,6 g    |        |
| Vitamina A                | 0 µg     |        |
| Vitamina C                | 0 mg     |        |
| Calcio                    | 21 mg    |        |
| Ferro                     | 1 mg     |        |

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

|                         |           |                           |
|-------------------------|-----------|---------------------------|
| <b>pH</b>               | 3.9 ± 0.2 | Unità di pH               |
| <b>Cloruro di sodio</b> | 0.99      | NaCl g / 100g di prodotto |

Il prodotto non contiene contaminanti chimici.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** riferite al prodotto durante il suo periodo di conservabilità

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Carica totale a 30°C</b>                | < 10 <sup>5</sup> CFU/g |
| <b>Coliformi</b>                           | < 10 CFU/g              |
| <b><i>Escherichia coli</i></b>             | < 10 CFU/g              |
| <b><i>Staphylococcus aureus coag.+</i></b> | < 10 <sup>2</sup> CFU/g |
| <b>Clostridi solfito-riduttori</b>         | < 10 CFU/g              |
| <b><i>Salmonella spp.</i></b>              | Assente in 25g          |
| <b><i>Listeria monocytogenes</i></b>       | < 10 <sup>2</sup> CFU/g |
| <b>Lieviti e emuffe</b>                    | < 10 <sup>5</sup> CFU/g |

**CARATTERISTICHE FISICHE**

Il prodotto non contiene contaminanti e materiale estraneo.

Il prodotto finito della linea vassoio attraversa un metal detector, per i parametri di funzionamento ottimizzati per lo specifico tipo di prodotto e confezione contattare l'ufficio commerciale.







SPECIALITÀ ALIMENTARI

## cod. 034 – MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO

### Confezione

I vasi sono in vetro, appartenente alla Categoria A, idoneo al confezionamento di ogni alimento, poiché conforme alle prescrizioni del Capo 5 del D.M. 21/3/73 e successive modifiche e/o integrazioni richiamate nel D.L.108 de 21/3/92. I vassoi sono in polipropilene, i fusti in polipropilene o in polietilene ad alta densità, le buste in polietilene a bassa densità, il laminato trasparente termosaldato in poliammide e polipropilene.

Vasi, fusti, vassoi, laminato e buste sono idonei a contenere alimenti come da D.M. 21/03/1973 "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati al contatto con le sostanze alimentari o ad uso personale" e successivi aggiornamenti e/o integrazioni. Ogni unità riporta chiaramente in etichetta, il nome del prodotto, il peso netto, il peso sgocciolato, il numero di lotto, il codice EAN e la data di scadenza.

|  |  |                   |                 |                |  |  |                  |  |                |                |
|--|---|-------------------|-----------------|----------------|---|---|------------------|---|----------------|----------------|
|  | Tray  |                   |                 |                | Firenze jar   | Classic jar   |                  | Bucket  |                |                |
| Peso netto kg  | 0.150   | 0.200             | 0.500           | 1.000          | 0.300   | 2.200   | 2.900            | 2.000   | 5              | 10             |
| Peso sgocciolato kg  | 0.085   | 0.110             | 0.290           | 0.650          | 0.180   | 1.400   | 1.800            | 1.100   | 3              | 6              |
| Codice EAN confezione  |   |                   |                 |                |   |   |                  |   |                |                |
| Codice EAN cartone   |   |                   |                 |                |   |   |                  |   |                |                |
| Volume confezione (ml)   | 150   | 200               | 500             | 1050           | 314   | 2500  | 3100             | 2600  | 5000           | 11000          |
| Misure confezione<br>altezza/larghezza /<br>lunghezza<br>(metri) | 0.025x0.095x0.145   | 0.035x0.095x0.145 | 0.04x0.145x0.19 | 0.04x0.17x0.30 | 0.10x0.07x0.07  | 0.15x0.17x0.17  | 0.26x0.142x0.142 | 0.095x0.21x0.21   | 0.25x0.21x0.21 | 0.26x0.29x0.29 |
| Confezioni per cartone   | 40  | 18                | 9               | 4              | 16  | 2   | 4                | 2   | 2              | 1              |
| Peso lordo per cartone   | 7,44  | 4,5               | 5,31            | 4,6            | 7,6   | 6,6   | 17,2             | 4,6   | 10,9           | 10,7           |
| Cartoni per pallet   | 44  | 98                | 98              | 112/126        | 60  | 96  | 48               | 140   | 42             | 60             |
| Confezioni per pallet  | 1760  | 1764              | 882             | 448/504        | 960   | 192   | 192              | 280   | 84             | 60             |
| Disponibilità  | X   | X                 | X               | X              | X   | X   | X                | X   | X              | -              |

### Imballo

I prodotti così confezionati ed etichettati sono imballati nei relativi cartoni secondo il formato; su ogni cartone è poi apposta una etichetta uguale a quella delle confezioni in maniera che il ricevente possa identificare la merce in esso contenuta. I cartoni sono conformi alle vigenti norme di atossicità e riciclabilità previste per i prodotti da imballo.

Dopo l'imballo, i cartoni sono sistemati su **europallets (dim. 80x120 cm)** e rivestiti con film di polietilene lineare estensibile con cura affinché non subiscano danni durante il trasporto.

### Note

La presente scheda ha validità fino alla data della successiva revisione che annulla e sostituisce ogni versione precedente. Le informazioni qui contenute si basano sullo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze.

Persone da contattare per informazioni tecniche:

**Dott.ssa Angela DE PARIGI** - (Responsabile di Laboratorio - RLB)

**Sig.ra Giuseppina RENNA** - (Responsabile della Qualità- RGQ)

Preparato da RLB

Emesso da RGQ

Approvato da AMM