



## Linea gialla

L'immagine si riferisce al prodotto in vassoio

### Informazioni tecniche

<b>Ingredienti</b>	<p>Carciofi (<i>Cynara scolymus</i>), olio di soia completamente raffinato (senza allergeni), acqua, aceto di vino, sale marino, prezzemolo, aglio, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico; aroma naturale di menta.</p> <p>Nel formato vassoio 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 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	Possibile cross-contamination
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile cross-contamination
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	Possibile cross-contamination
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. 041 – CARCIOFI GRIGLIATI IN OLIO****Consigli pratici****Descrizione**

Preparazione alimentare a base di carciofi grigliati 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, acquistato in salamoia, è acidificato in concia (fino a raggiungere un pH <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	188	Kcal	778	kJ
Calorie da grassi	153	Kcal	629	kJ
<b>Lipidi totali</b>	17	g		
Grassi saturi	1,9	g		
Grassi <i>trans</i>	0	g		
<b>Colesterolo</b>	0	mg		
<b>Sodio</b>	1038	mg		
<b>Carboidrati totali</b>	5	g		
Fibra	3,1	g		
Zuccheri	0,9	g		
<b>Proteine</b>	2,3	g		
Vitamina D	<0,5	µg		
Calcio	26	mg		
Ferro	0,4	mg		
Potassio	150	mg		

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

pH	3.8 ± 0.2	Unità di pH
Cloruro di sodio	2,6	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>Escherichia coli</b>	< 10 CFU/g
<b>Staphylococcus aureus coag.+</b>	< 10 <sup>2</sup> CFU/g
<b>Clostridi solfito-riduttori</b>	< 10 CFU/g
<b>Salmonella spp.</b>	Assente in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	< 10 <sup>2</sup> CFU/g
<b>Lieviti e muffe</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. 041 – CARCIOFI GRIGLIATI 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		
<b>Peso netto kg</b>	0.200	0.500	1.000	0.300	2.200	2.900	0.300	2.000	5 10
<b>Peso sgocciolato kg</b>	0.110	0.290	0.650	0.180	1.400	1.800	0.180	1.100	3 6
<b>Codice EAN confezione</b>									
<b>Codice EAN cartone</b>									
<b>Volume confezione (ml)</b>	200	500	1050	314	2500	3100	335	2600	5000 11000
<b>Misure confezione altezza/larghezza /lunghezza (metri)</b>	0.035x0.095x0.145	0.04x0.145x0.19	0.04x 0.17x 0.30	0.10x0.07x0.07	0.15x0.17x0.17	0.26x0.142x0.142	0.02x0.32x0.093	0.095x0.21x0.21	0.25x0.21x0.21 0.26x0.29x0.29
<b>Confezioni per cartone</b>	18	9	4	16	2	4	12	2	2 1
<b>Peso lordo per cartone</b>	4,5	5,31	4,6	7,6	6,6	17,2	4,14	4,73	19,7 10,7
<b>Cartoni per pallet</b>	98	98	112/126	60	96	48	126	98	42 60
<b>Confezioni per pallet</b>	1764	882	448/504	960	192	192	1512	196	84 60
<b>Disponibilità</b>	X	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

