| | | |
|---|---|---|
| ORTO CONSERVIERA AMERANESE G | **SCHEDA TECNICA - TECNICHAL SHEET**<br>ZUCCHINE GRIGLIATE- GRILLED ZUCCHINI<br>(Vaschetta 1,9 kg - Tray 1,9 kg) | Edizione: 1 del 01/06/16<br>Revisione 1 del 20/04/22<br>Redatta da CQ - Dr.ssa Vichi<br>Approvata da STAB |

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/PRODUCT NAME:** E' una conserva alimentare costituita da fette di zucchine grigliate in olio, in vaschetta da 2000 ml con trattamento termico di pastorizzazione. Luogo di produzione: Italia. Origine MP: Italia./A preserved food product consisting of grille zucchini (slice) in oil, packaged in 2000 ml trays and thermally pasteurised. Produced in: Italy. Origin of raw material: Italy.

| **DESCRIZIONI METROLOGICHE (PESO/VOLUME)/WEIGHT/VOLUME DESCRIPTION** | |
|---|---|
| Vaschette in polipropilene-confezioni parallelepipoidali/Trays in polypropylene-parallelepiped packages | |
| Peso netto/Net weight | 1900 g |
| Lunghezza/Length | 265 mm |
| Altezza/Height | 60 mm |
| Larghezza/Width | 180 mm |
| Peso sgocciolato/Drained wieght | 1250 g |

**LISTA DEGLI INGREDIENTI (in ordine decrescente per loro massa)/ LIST OF INGREDIENTS (in decreasing order of mass):** Zucchine (65%), olio di colza, peperoni, *****aglio **(SOLFITI)**, miscela di spezie, *****aceto **(SOLFITI)**, sale, conservante: acido sorbico E200./Zucchini (65%), rapeseed oil, chili peppers, *** (SULPHITES)**, mixed spices, *****vinegar **(SULPHITES)**, salt, preservative: sorbic acid E200.

**ETICHETTATURA/ LABELLING:** L'etichettatura è conforme al Reg. UE 1169/2011./ The labelling is in accordance with Reg. EU 1169/2011.

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE:** Il prodotto ha un TMC di 18 mesi dalla data di produzione./ The product has a shelf life of 18 months from the date of production.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ STORAGE:** Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta. Il recipiente se perfettamente chiuso raggiunge il TMC. Una volta aperto, mantenere in frigorifero e consumare entro 7 giorni se coperti da olio./ Keep in a cool, dry place, at a distance from heat sources or direct sunlight. If the container is kept sealed, the product will reach its shelf life. Once opened, keep in a refrigerator and consume whitin 1 week if coverede with oil.

| **PARAMETRI ORGANOLETTICI/ORGANOLEPTIC PARAMETERS** | |
|---|---|
| Aspetto/Appearance | Zucchine grigliate condite in olio/Seasoned grilled zucchini in oil |
| Colore/Colour | Tipico/Typical |
| Odore/Smell | Tipico, senza odori indesiderati/Typical, without undesirable odours |
| Sapore/Taste | Giusto di sale, leggermente acetato/Savoury, light vinegar aftertaste |
| Consistenza/Consistency | Soda/Firm |

| **PARAMETRI CHIMICI/CHEMICAL PARAMETERS** | | |
|---|---|---|
| **Parametri/Parameters** | **Valore/Value** | **Unità di misura/Unit of measure** |
| pH | <4.6 | Unità di pH/pH units |
| NaCl (%) | Compreso tra 5 e 12%/between 5 and 12% | Gr NaCl/100 ml di soluzione/gr NaCl 100 ml of solution |
| Acido Acetico (%) | < 0,5 | % |

| **PARAMETRI MICROBIOLOGICI pf pastorizzato/ Microbiological parameters for the pasteurised finished product** | |
|---|---|
| Carica batterica a 30°C - Bacteria count at 30°C | < 100.000 ufc/g |
| Enterobacteriaceae | < 1.000 ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi positive (S. aureus e altre specia) - Coagulase- positive staphylococci (S. aureus and other species) | < 100 ufc/g |
| Liviti - Yeasts | < 100 ufc/g |
| Ifomiceti - Hyphomycetes | < 100 ufc/g |
| Salmonella spp | Assente in 25 g – Absent in 25 g |
| Anaerobi solfito riduttori - Anaerobic sulfite regulators | < 10 ufc/g |

| **VALORI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES** | | |
|---|---|---|
| | **U.M.** | **Valore/Value*** |
| Energia/Energy | KJ/Kcal | 419/100 |
| Grassi totali/Total fat | g | 10.0 |
| di cui: acidi grassi saturi/of which: saturated fatty acids | g | 1.2 |
| Acidi grassi trans/Trans fatty acids | g | 0.0 |
| Carboidrati totali/Total carbohydrates | g | 1.3 |
| di cui: zuccheri/ of which: sugars | g | 1.2 |
| Fibra/Fiber | g | 2.0 |
| Proteine/Proteins | g | 1.2 |
| Sale/Salt | g | 1.0 |

*Valori calcolati su 100 g di prodotto/Values colculated for 100 g of product

**DICHIARAZINE OGM/GMO DECLARATION:** Sulla base di informazioni e dichiarazioni ricevute dai ns. fornitori e dalle conoscenze sin qui acquisite, si può affermare che il prodotto e tutti gli additivi e ingredienti in esso contenuti non sono costituiti e non derivano da organismi geneticamente modificati.(Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003 s.m.i)./ Basing on the information and declarations received from our suppliers and to the best of our knowledge, we can state that the product and all its ingredients and additives are not coming from nor include genetically modified organism (Reg. CEE. n. 1829/2003 and 1830/2003, plus subsequent modifications and additions).

**DICHIARAZINE IMBALLAGGI :** gli imballi utilizzati sono conformi per contene alimenti secondo normativa reg. Ce 1935/204 e reg. UE 10 /2011 **/ DECLARATION OF PACKAGING :** The packaging used is compliant with foodstuffs according to Reg. Ce 1935/204 and reg. EU 10/2011

**CONTROLLI DELLE MATERIE PRIME/CONTROLS OF RAW MATERIALS:**

- Esame del colore, odore e sapore/Examination of colour, aroma and taste.
- Controllo valore pH della materia prima/Control of the pH of the raw material.
- Controllo grado di salinità del liquido di governo/Control of the salinity of the regulating liquid.
- Attribuzione del numero di lotto per la partita ricevuta/Assignment of a lot number to the batch received.

**CONTROLLI DI FABBRICAZIONE/MANUFACTURING CONTROLS:**

- Identificazione della provenienza del prodotto/Identificaton of origin of product.
- Controllo della marcatura delle confezioni/control of markings on package.
- Prelievo campionatura per analisi: pH, sale/Taking of samples for analysis: pH, salt.
- Controllo chiusura/Control of package seal.
- Controllo entrata delle confezioni in fabbrica/Control of packages entering the factory.
- Controllo fogli di riferimento delle confezioni, essendo perfettamente identificabile il fabbricante e le date di fabbricazione alle quali corrispondono le confezioni/Control of information sheets on containers, to ensure that the manufacturer and the production dates of the containers can always be identified.

**CONTROLLO DEL PRODOTTO FINITO/CONTROL OF THE FINISHED PRODUCT**

- Controllo analitico/Analytical control.
- Controllo organolettico (odore/sapore)/Organoleptic control (aroma, flavour).
- Controllo dello stato delle confezioni una volta lavate ed asciugate/Control of the state of the containers after washing and drying.
- Controllo del termoretraibile/cartone (stato del cartone e della marcatura dello stesso)/Control of the shrink wrap/packaging (state and markings of the packaging).

| **SCHEDA LOGISTICA/LOGISTICS INFORMATION** | |
|---|---|
| Codice prodotto/Product code | O^TFZAR-G |
| Codice EAN/EAN code | 8000788100727 |
| Confezioni-collo/Pieces-package | 2 |
| **MISURE DEL COLLO/PACKAGE MEASURES** | |
| Lunghezza/Lenght | 285 mm |
| Larghezza/Width | 195 mm |
| Altezza/Height | 130 mm |
| Peso lordo collo/Package gross weight | 4245 g |
| **PALLETTIZZAZIONE EUR-ITA/PALLETIZATION EUR-ITA** | |
| Colli per strato/Packages per layer | 16 |
| Strati per pallet/Layers per pallet | 8 |
| Colli per pallet/Packages per pallet | 128 |
| Peso lordo totale (incluso pallet, circa 20 kg)/Total gross weight (pallet included, about 20 kg) | 563,36 Kg |
| **PALLETTIZZAZIONE USA/PALLETIZATION USA** | |
| Colli per strato/Packages per layer | 20 |
| Strati per pallet/Layers per pallet | 9 |
| Colli per pallet/Packages per pallet | 180 |
| Peso lordo totale (incluso pallet, circa 20 kg)/Total gross weight (pallet included, about 20 kg) | 784 Kg |

**DICHIARAZIONE ALLERGENI/ ALLERGEN DECLARATION:** Il prodotto contiene ***SOLFITI** come allergeni riportati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011./ The product contains ***SULPHITES** a san allergen in Annex II of the EU Reg. 1169/2011.

| **ALLERGENI/ALLERGENS** | **L'allergene è presente nel prodotto?/ Present at the facility as a direct ingredient** | **È impiegato nello stesso stabilimento per altri prodotti?/ Present at the facility in finished products or raw materials** | **Sono possibili contaminazioni crociate?/possibility of cross-contamination** |
|---|---|---|---|
| Cereali contenenti **glutine** e prodotti derivati/Cereals that contain **gluten** and derivative products | NO | NO | NO |
| **Crostacei** e prodotti a base di crostacei/**Crustaceans** and products based on crustaceans | NO | NO | NO |
| **Uova** e prodotti a base di uova/**Eggs** and products based on eggs | NO | NO | NO |
| **Pesce** e prodotti a base di pesce/**Fish** and products based on fish | NO | **SI/YES** | NO |
| **Arachidi** e prodotti a base di arachidi/**Peanuts** and products based on peanuts | NO | NO | NO |
| **Soia** e prodotti a base di soia/**Soybean** and products based on soybean | NO | NO | NO |
| **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)/**Milk** and products based on milk (including lactose) | NO | NO | NO |
| **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)/**Nuts** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derivative products) | NO | **SI/YES (Mandorla/Almond)** | NO |
| **Sedano** e prodotti a base di sedano/**Celery** and products based on celery | NO | NO | NO |
| **Senape** e prodotti a base di senape/**Mustard** and products based on mustard | NO | NO | NO |
| **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo/**Sesame seeds** and product based on sesame seeds | NO | NO | NO |
| **Anidrite solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come $SO_2$/**sulphur dioxide** and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg, or 10 mg/l when expressed as $SO_2$ | **SI/YES** | **SI/YES** | NO |
| **Lupini** e prodotti a base di lupini/**Lupins** and products based on lupins | NO | NO | NO |
| **Molluschi** e prodotti a base di molluschi/**Shellfish** and products based on shellfish | NO | NO | NO |