

	Scheda Tecnica – Technical sheet	Ricetta/Recipe: 481
	Salsa vegana di ceci e pomodoro bio – Vegan Dip with chickpeas and tomato 210g	Rev. 01 del 07/2023

Mod. 012 Rev. 08 del 06/2013

INGREDIENTI/Ingredients: ceci* 40%, polpa di pomodoro* 20%, olio di semi di girasole*, doppio concentrato di pomodoro* 10%, succo concentrato di mela*, cipolla*, succo di limone*, sale marino, amido di mais*, aglio*, correttore di acidità: acido citrico, peperoncino*/chickpeas* 40%, tomato pulp* 20%, sunflower oil*, tomato paste* 10%, concentrated apple juice*, onion*, lemon juice*, sea salt, corn starch*, garlic*, acidity regulator: citric acid, chilli pepper*. *Bio/Organic. Agricoltura UE/nonUE – Agricoltura EU/nonEU

ALLERGENI/Allergenic substances (Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni): Può contenere tracce di **frutta a guscio, sedano e arachide.** / May contain traces of **nuts, celery and peanuts.**

OGM/GMO: assenti/absent

TMC/Shelf life: 30 mesi /30 months from production

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO/Destination of the product: prodotto alimentare destinato a tutte le categorie di consumatori, eccetto quelli sensibili ad uno o più ingredienti utilizzati nella formulazione. Prodotto adatto per vegetariani e vegani/Foodstuff intended for all categories of consumers, except those sensitive to one or more ingredients used in the formulation. The product is suitable for vegetarians and vegans.

UTILIZZO/Use: salsa da immersione / dipping sauce

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/Storage: lontano da fonti dirette di luce e calore. Dopo aperto conservare in frigo e consumare entro 2 giorni / Far from direct light and heat. Refrigerate and consume within 2 days after opening.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Organoleptic and Characteristics	
Odore/Smell	Caratteristico / Characteristic
Sapore/Taste	Caratteristico / Characteristic
Colore/Color	Caratteristico / Characteristic
Aspetto/Aspect	Caratteristico / Characteristic

PARAMETRO/Parameter	Standard	Unità di misura/Unit of measurement	Tolleranze/Tolerances
CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE - Chemical-physical characteristics			
Residuo rifrattometrico/Refractometric residual	-	°Brix	Min.
Vuoto/Vacuum	0.2	bar	Min.
pH	4.3	-	Max.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – Microbiological Characteristics			
Germi aerobi mesofili/Total count bacteria	1000	UFC/g – CFU/g	Max.
Coli totali/Total Coliforms	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.
Enterobatteri totali/Enterobacteria	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.
Muffe e lieviti/Molds and Yeasts	20	UFC/g – CFU/g	Max.
Lattobacilli/Lactobacillus	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.
Clostridi solfito-riduttori/Sulphite reducing clostridia	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/Nutritional information (valori medi per:/Average values for: 100g)	
Valore energetico / Energy Value *	803 kJ (193 kcal)
Grassi/Fat	12,6 g
di cui ac. gr. saturi / of which saturates	2,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	14,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	5,9 g
Fibra / Fiber	3,0 g
Proteine/Protein	4,4 g
Sale/Salt	1,3 g

* per il calcolo del valore energetico si tiene conto dell'apporto dato da carboidrati e proteine (4kcal/g, 17kJ/g), dai grassi (9 kcal/g, 37 kJ/g) e dalla fibra (2kcal/g, 8kJ/g)

CARATTERISTICHE CONFEZIONE/Packaging	
Imballaggio primario/Primary Package	Vaso Capri 280ml/Capri Jar 280ml Capsula/Cap: Twist off 82 nera/black
Imballo secondario/Secondary Package	Vassoio termopaccato / Tray + shrink film
Sigillo di garanzia/Safety Seal	No
Etichetta/Label	Si/Yes
Peso singolo vaso/Weight of jar	Netto/Net: 210g Lordo/Gross: 399g
Pezzatura commerciale e dimensioni/Commercial unit	6*210g
Sticker su imballo secondario/Sticker on secondary packaging	No
Peso unità di vendita/Weight commercial unit	2.44 kg
Pallettizzazione/Pallettization	n. vassoi per strato/tray for layers 17 n. strati per pallet/n. layers for pallet: 20
Peso lordo totale (incluso pallet, circa 15 kg)/Total Gross weight (pallet included, about 15 kg)	844,6 kg

Emette ed Approva RQ - Quality Manager