

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

NOME PRODOTTO	MELANZANE ALLA BRACE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
INGREDIENTI	INGREDIENTI: melanzane 63%, olio extra vergine di oliva 34%, sale, aglio, peperoncino, origano, menta, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.
DATI SULLA CONFEZIONE E QUANTITÀ NETTA	VASO: 212ml mod. ergo / PESO NETTO: 200g
DATI SULL'IMBALLAGGIO	Nr di vasi per scatola di cartone: 12 Peso lordo della scatola: 5760g circa Nr di scatole per strato bancale: 10 scatole Nr di scatole per bancale: 120 scatole Imballaggio primario: Vaso GL 70 – Raccolta Vetro. Capsula C/FE 91 – Raccolta Metallo.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E LOTTO	TMC indicato con: da consumarsi preferibilmente entro il: vedi capsula LOTTO: vedi capsula INK JET BORDO CAPSULA
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	CONFEZIONE CHIUSA: 36 mesi per confezione conservata in luogo fresco ed al riparo dai raggi solari DOPO L'APERTURA: conservare in frigo e consumare entro 7gg
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Melanzane grigliate su pietre laviche roventi ed insaporite da spezie che ricordano il Mediterraneo e riposte in olio di oliva. Colore: Marrone scuro/violaceo, tipico della polpa di melanzana cotta, macinata e conservata nell'olio. Odore: Intenso e terroso di melanzana cotta, arricchito da nette note aromatiche di origano, aglio e una piacevole freschezza di menta. Consistenza: Densa e pastosa, ma non perfettamente liscia. L'alta percentuale di melanzane (63%) e l'olio d'oliva conferiscono una consistenza strutturata e facilmente spalmabile. Sapore: Ricco, sapido e avvolgente, dominato dal gusto della melanzana. È ben bilanciato da una nota acida/agrodolce (aceto e acido citrico) che ne ravviva il sapore, con un finale piacevolmente piccante dato dal peperoncino.
CONSIGLI D'UTILIZZO	Ottime da gustare come antipasto, contorno o per farcire panini e focacce.
Requisiti chimico/fisici	Ph ≤ 4,3
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto netto sgocciolato	ENERGIA: 240 kJ / 58 kcal GRASSI TOTALI: 4.0 g di cui acidi grassi saturi 0.5 g CARBOIDRATI: 4.2 g di cui zuccheri 1.8 g PROTEINE: 0.8 g SALE: 1.2 g
REQUISITI MICROBIOLOGICI ai sensi del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	Il prodotto non manifesta alterazioni, dopo aver effettuato controlli interni a campione sui lotti di produzione, previsti dal Sistema Qualità. Muffe: Assenti/g Escherichia coli: Assente/g Salmonella spp.: Assente/25 g Listeria monocytogenes: Assente/25 g Clostridium Botulinum e sue spore: Assente/g
INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (all.II Reg. UE 1169/2011)	IL PRODOTTO E' PRIVO DI: • Crostacei e prodotti a base di crostacei • Uova e prodotti a base di uova • Arachidi e prodotti a base di arachidi • Soia e prodotti a base di soia • Frutta a guscio, vale a dire: vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti • Senape e prodotti a base di senape • Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo • Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti • Molluschi e prodotti a base di molluschi SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATE NELLO STABILIMENTO: • Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati • Lupini e prodotti a base di lupini • Sedano e prodotti a base di sedano • Pesce e prodotti a base di pesce • Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) “Nello stabilimento si attuano idonee procedure di sanificazione e di gestione per evitare il rischio di contaminazioni crociate da allergeni“