



Scheda tecnica prodotto finito

Bruschetta ai Carciofi 156 ml "deep"

Informazioni sul prodotto

| | |
|--------------------------|--|
| Denominazione di vendita | Salsa a base di carciofi |
| Formato | Vaso 156 ml "deep" |
| Quantità netta | 130 g |
| Peso sgocciolato | n/a |
| Codice prodotto | - |
| Codice EAN | 8059016160163 |
| Codifica lotto | Es.LE010 (L=lotto, E=2020, 10° giorno dell'anno) |
| Format data scadenza | MM-AAAA (es. 01-2023) |
| Shelf-life | 36 mesi |

Confezionamento e imballaggio

| Vaso Vetro | | Scatole in cartone | | Pallet | |
|----------------|-----------|----------------------|----------------------|-------------------|------|
| Capacità | 156ml | Tipo | Vassoio termoretrato | N° cartoni/pallet | 270 |
| Peso lordo | 0,26 Kg | N° unità di vendita. | 12 | N° cartoni/strato | 18 |
| Dimensioni(mm) | 75hx60l/d | Peso lordo | 3.1 Kg | N° strati | 15 |
| Chiusura | Capsula | Dimensioni (mm) | 78hx251lx186p | Altezza pallet | n.d. |

Valori nutrizionali medi per 100g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Valore energetico | 1218 kJ / 296 kcal |
| Grassi | 30 g |
| Di cui: acidi grassi saturi | 3.3 g |
| Carboidrati | 3.6 g |
| Di cui: zuccheri | 2.4 g |
| Fibre | 3.1 g |
| Proteine | 1.3 g |
| Sale | 1.5 g |

Ingredienti

Carciofi 50%, olio di semi di girasole, basilico, cipolle (*), pomodori secchi, capperi, sale, aceto di vino, zucchero, aglio in polvere (*), correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico. (*)**Solfiti**.
Può contenere tracce di **frutta a guscio, pesce, latte, sedano e soia**.

Parametri chimico-fisici

| | |
|----------|------------------|
| pH | 3.2 – 4.2 |
| Salinità | 1.0 – 2.0 % NaCl |

Parametri organolettici

| | |
|-------------|-----------------------|
| Colore | Giallo-marrone chiaro |
| Gusto/aroma | Tipico del carciofo |
| Consistenza | Crema granulosa |



Parametri microbiologici

| | | |
|--|-------------------|---|
| Conta microbica | $\leq 10^3$ ufc/g | Prodotto stabile dopo test di stabilità |
| Lieviti | 0 ufc/g | |
| Muffe | 0 ufc/g | |
| Enterobatteriacee | 0 ufc/g | |
| Clostridi solfito-riduttori (vegetative) | 0 ufc/g | |
| Stafilococchi coagulasi+ | 0 ufc/g | |
| Batteri acido-lattici | 0 ufc/g | |

Informazioni sul processo

Prodotto stabilizzato tramite acidificazione e trattamento termico

Modalità di conservazione

| Prodotto sigillato | Una volta aperto |
|----------------------|---|
| Temperatura ambiente | Conservare il prodotto in frigo e consumare preferibilmente entro 2 settimane |

Data revisione 28/01/2020