



## Scheda tecnica prodotto finito

# Cetriolini all'aceto 314 ml

### Informazioni sul prodotto

Denominazione di vendita	Cetriolini all'aceto di vino (20%)
Formato	Vaso 314 ml std
Quantità netta	300 g
Peso sgocciolato	160 g
Codice prodotto	8E 079 14D
Codice EAN	8059016160040
Codifica lotto	Es.LJ010 (L=lotto, J=2019, 10° giorno dell'anno)
Format data scadenza	MM-AAAA (es. 01-2022)
Shelf-life	36 mesi

### Confezionamento e imballaggio

Vaso Vetro		Scatole in cartone		Pallet	
Capacità	314ml	Tipo	Vassoio termoretrato	N°cartoni/pallet	140
Peso lordo	0.46Kg	N°unità vendita.	12	N°cartoni/strato	14
Dimensioni(mm)	114hx65d	Peso lordo	5.5 Kg	N° strati	10
Chiusura	Capsula	Dimensioni (mm)	115hx280lx205d	Altezza pallet	1.35 m

### Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto sgocciolato

Valore energetico	76 kJ / 18 kcal
Grassi	0.5 g
Di cui: acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1.8 g
Di cui: zuccheri	1.4 g
Fibre	1.0 g
Proteine	1.1 g
Sale	1.0 g

### Ingredienti

Cetrioli (**solfiti**), acqua, aceto di vino, sale, zucchero, agente di resistenza: cloruro di calcio, correttori di acidità: acido acetico, acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.



Parametri chimico-fisici		Parametri organolettici	
pH	3.2 – 4.2	Colore	Verde tipico dei cetrioli
		Gusto/aroma	Tipico dei cetrioli in aceto
Salinità	0.6 – 1.4 % NaCl	Consistenza	Croccante

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

Conservazione	
<b>Prodotto sigillato</b> Temperatura ambiente	<b>Una volta aperto</b> Conservare il prodotto in frigo coperto dal proprio liquido e consumare preferibilmente entro 2 settimane

Data revisione 25/10/2019