

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: Carciofetta alla Romana**

INFORMAZIONI GENERALI	
Linea articolo	Carciofetta
Codice Articolo	19037
Codice EAN	80528012
Formato Vaso (ml)	370
Peso Netto (g)	320
Peso Sgocciolato (g)	-
Ingredienti	Carciofi 58%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, erbe aromatiche, aceto di vino, sale, correttori di acidità acido citrico.
Trattamento termico	Pastorizzazione
T.M.C. (Mesi)	36
Conservazione	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole.



DIMENSIONI	
Altezza vaso (cm)	8,6
Diametro vaso (cm)	8,6
Altezza termopack (cm)	8,8
Lato corto termopack (cm)	26
Lato lungo termopack (cm)	34,6

PALLETTIZZAZIONE	
N° pezzi per termopack	12
N° termopack per piano	10
N° piani per pallet	11
N° termopack per pallet	110
N° vasi per pallet	1320
Altezza pallet (cm)	110
Lato corto pallet (cm)	80
Lato lungo pallet (cm)	120
Peso pallet (kg)	720

PARAMETRI CHIMICO-FISICI	
PH Prodotto	3,2 - 4,2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI			
Determinazione	Limiti	U.M.	Metodo di prova
Carica microbica totale	<100	Germi / g - germs / g	UNI EN ISO 4833 : 2004
Coliformi totali	<10	Germi / g - germs / g	UNI EN ISO 4832 : 2006
Escherichia Coli	<10	Germi / g - germs / g	UNI EN ISO 16649-2 : 2001
Stafilococchi	<10	Germi / g - germs / g	UNI EN ISO 6888-2 : 2004
Stafilococchi patogeni	Assenti - Absent	Germi / g - germs / g	UNI EN ISO 6888-2 : 2004
Salmonelle	Assenti - Absent	Germi / 25g - germs / 25g	UNI EN ISO 6579 : 2008
Muffe	<10	Germi / g - germs / g	UNI EN ISO 21527-2 : 2008
Lieviti	<10	Germi / g - germs / g	UNI EN ISO 21527-2 : 2008