

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO: Crema Mediterranea**

<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
Linea articolo	Creme e Condimenti
Codice Articolo	74015
Codice EAN	80761075
Formato Vaso (ml)	156
Peso Netto (g)	130
Peso Sgocciolato (g)	-
Ingredienti	Olive nere 30%, pomodori 15%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, basilico 3%, zucchero, aglio, peperoncino, aceto di vino, correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico.
Trattamento termico	Pastorizzazione
T.M.C. (Mesi)	36
Conservazione	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole.



<b>DIMENSIONI</b>	
Altezza vaso (cm)	9
Diámetro vaso (cm)	5,7
Altezza termopack (cm)	9,2
Lato corto termopack (cm)	17,3
Lato lungo termopack (cm)	23

<b>PALLETIZZAZIONE</b>	
N° pezzi per termopack	12
N° termopack per piano	22
N° piani per pallet	10
N° termopack per pallet	220
N° vasi per pallet	2640
Altezza pallet (cm)	105
Lato corto pallet (cm)	80
Lato lungo pallet (cm)	120
Peso pallet (kg)	680

<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b>	
PH Prodotto	3,2 - 4,2

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>			
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