

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO: Ortoriso

INFORMAZIONI GENERALI	
Linea articolo	Ortoriso
Codice Articolo	75031
Codice EAN	8000448004006
Formato Vaso (ml)	314
Peso Netto (g)	290
Peso Sgocciolato (g)	-
Ingredienti	Ortaggi in proporzione variabile 60% (carciofini grigliati, cipolline grigliate, funghi coltivati "Agaricus bisporus" grigliati, carote, cetrioli, rape, peperoni, olive nere, olive verdi, capperi), olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, correttori di acidità acido citrico ed acido lattico, antiossidanti acido ascorbico, aroma naturale, anidride solforosa (residuo).
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)	11,4
Diametro vaso (cm)	6,8
Altezza termopack (cm)	11,6
Lato corto termopack (cm)	20,6
Lato lungo termopack (cm)	27,4

PALLETIZZAZIONE	
N° pezzi per termopack	12
N° termopack per piano	14
N° piani per pallet	9
N° termopack per pallet	126
N° vasi per pallet	1512
Altezza pallet (cm)	120
Lato corto pallet (cm)	80
Lato lungo pallet (cm)	120
Peso pallet (kg)	700

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