



Prodotto				
ST 225020		CARCIOFI A FETTE TAGLIO CUORE SEMIDRIED con Olio extra vergine di oliva		
Descrizione				
Fette di carciofo parzialmente asciugate in forno, leggermente aromatizzate e colmate con olio extravergine di olive per esaltarne il sapore e caratteristiche organolettiche				
ORIGINE MATERIA PRIMA:		extraue		
Utilizzo				
Il prodotto può essere utilizzato tal quale come contorno o come ingrediente per pizze o torte, rustiche.				
Ingredienti				
Carciofi semiseccchi (57%); olio di semi di girasole; olio extravergine di oliva (10%);sale, aglio in plv, acido lattico E270				
artichokes (57%), sunflower oil, extra virgin olive oil(10%), salt, garlic powder, lactic acid E270				
o				
		Media per 100 g** Average for 100g Sgocc/drained	Media per porzione Average for serving (100 g)	*GDA GDA%
Valore energetico	Energy	129Kcal/551Kj		
Proteine	Protein	1.5 g		
Lipidi	Fat	12 g		
di cui saturi	of witch satures	1.3 g		
colesterolo	Cholesterol	0 g		
carboidrati	Carbohydrate	2.60 g		
Di cui zuccheri	Of witch sugar	1.30 g		
Fibre	Fiber	3.5 g		
Sale	Salt	1.9 g		
Le *GDA (Guideline Daily Amout) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica. GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels **I valori nutrizionali possono variare in base alla variabilità naturale materia prima utilizzata / Nutritional value can differ for the natural variability of raw material.				
Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic				
Standard				
Formato nominale ml		1062ml		
Peso netto g		950g		
Peso sgocciolato g		---		
pH			pH< 4.4	
Sale			≤ 1.5%	
Vuoto cm Hg			≥ 2 cm Hg	
Corpi estranei			Assenti/ Absent	
Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic				
Odore			Tipico - typical	
Colore			Tipico - typical	
Sapore			Tipico - typical	
Consistenza			Sodo - firm	
Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic				
Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C				
Confezionamento - Packaging				
Imballaggio primario Primary packaging	Vaso di vetro con capsula twist-off Jar with twist-off cap			
Imballaggio secondario	☐ Vassoi in plastica termoretraibile			



Secondary packaging

Tray in plastic shrink pack

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - Pallet : EUR - EPAL type

CODICI SMALTIMENTO IMBALLAGGI : GL 70 – PAP 22

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Casse per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
Size packaging	Content	Can size	Cans for case	Case size	Case volume	Case weight	Layer on pallets	Layer number	Cases for pallets	Height pallet
ml	g	Ømm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm ³	kg	n°	n°	n°	cm
1062	950	108x 162	6	22 x 33 x 17	12342	8.5	11	7	77	140

Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within 3 days.

Termine minimo di conservazione - Shelf life

36 mesi – 36 month

Conformità legislativa – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.
The product comply in all respects with the provisions of any relevant national legislation and EC regulation for food.

Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - The product meet the following claims	Si / No - Yes /No
Idoneo per vegetariani ova latticini - Suitable for Ovo - lacto vegetarians	SI - Yes
Idoneo per vegani - Suitable for Vegans	Si - Yes
Idoneo per celiaci - Suitable for Coeliacs	Si – Yes
Idoneo per diabetici - Suitable for Diabetics	Come da dieta prescritta – Follow prescribed diet
Prodotto da agricoltura biologica - Organic certificated	No – No -
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - Free from Genetically Modified Organisms (GMO)	Si - Yes
Assenza di caffeina - Free from Caffeine	Si - Yes
Assenza di dolcificanti - Free from Sweeteners	Si - Yes

Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens

Il prodotto è libero da The product is free from	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Prodotti di origine animale Animal product(exept rennet free milk product)	Si - Yes	
Grassi animali Animal Fat(Excluding milk fat)	Si - Yes	
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof	Si - Yes	
Amido modificato Modified Starch	Si - Yes	
Crostacei e prodotti derivati Crustaceans and products thereof	Si - Yes	
Uova e prodotti derivati Eggs and products thereof	Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati Fish and products thereof	Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati Peanuts and products thereof	Si - Yes	
Soia e prodotti derivati	Si - Yes	



<i>Soybeans and products thereof</i>	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si - Yes
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	Si - Yes
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si - Yes
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si - Yes
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si - Yes
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si - Yes
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si - Yes
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si - Yes
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si - Yes
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si - Yes
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si - Yes
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si - Yes
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si - Yes
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si - Yes
Glutammato monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes