



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**COD.MENU': T01**

**DESCRIZIONE: CARCIOFI GRIGLIATI**

### INGREDIENTI:

*Carciofi, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, piante aromatiche, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico, spezie, destrosio.*

*Prodotto SENZA GLUTINE definito in conformita' del Regolamento UE 1169/2011 per cui garantiamo con procedure idonee, un contenuto di glutine inferiore ai 20 mg/kg come previsto dall'art. 36 del Regolamento medesimo.*

*Naturalmente privo di Lattosio come definito da nota del Ministero della salute DGISAM 0027673-P del 07/07/2015*

*Vegano: Prodotto esente da ingredienti e coadiuvanti tecnologici contenenti derivati animali e olio di palma.*

*(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica procedure atte a controllare la presenza, la movimentazione e l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati in conformita' al regolamento UE 1169/2011. Allo stesso modo Menu' comunica le informazioni in etichetta come previsto dallo stesso regolamento)*

### PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

Peso netto	Peso sgocciolato	Peso lordo medio	Materiale confezione	Dimensione confezione (hxdiam.) mm
780 g	500 g	870 g	Scatola in banda stagnata	119x99

### SECONDARY PACKAGING

Tipologia	Peso lordo medio	Materiale	Dimensione (LxIxh) mm
Cartone da 12 scatole	KG 11	Cartone ondulato	415 x 310 x 120
Fardello da 06 scatole	KG 5,6	Termoretraibile in polietilene	310 x 220 x 120

### PALLETTIZZAZIONE

Dimensione (LxIxh) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
Cartone 120 x 80 x 135	8	10	80	900,00	20,00
Fardello 120 x 80 x 135	12	10	120	692,00	20,00



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **TO1**

DESCRIZIONE: **CARCIOFI GRIGLIATI**

PALLETTIZZAZIONE (estero)

<b>Dimensione (LxIxh) cm</b>	<b>N. unita' x mano</b>	<b>N. mani x pallet</b>	<b>Totale confezioni</b>	<b>Peso complessivo (Kg c.a.)</b>	<b>Peso pallet (gia' compreso nel totale)</b>
Cartone 120 x 80 x 135	6	10	60	680,00	20,00
Fardello 120 x 80 x 159	12	13	144	826,40	20,00

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

<b>Prodotto</b>	<b>Packaging secondario</b>	<b>Pallet</b>
Codice prodotto, lotto di produzione. Lotto di produzione = L + numero progressivo giornaliero + lettera che indica anno di produzione.	Sul fardello: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), n. progressivo del fardello codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione. Sul cartone: stesse indicazioni del fardello ad eccezione del n. progressivo.	---

CODICE A BARRE 8002960193107

CODICE A BARRE Cartone da 12 scatole ITF14 08002960509625

CODICE A BARRE Fardello da 06 scatole ITF14 08002960509649

NOMENCLATURA COMBINATA 20059930

MODALITA' DI CONSERVAZIONE A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. tre anni dalla produzione.

T.M.C. riportato in etichetta con mese ed anno.

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU: **TO1**

DESCRIZIONE: **CARCIOFI GRIGLIATI**

### ISTRUZIONI D'USO

antipasto o contorno eccezionale, già pronto da servire freddo o tiepido.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- PH 3,9 - 4,4

### CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Il prodotto (a ph < 4,61) ha subito un trattamento termico in grado di eliminare tutti i microrganismi capaci di accrescersi nell'alimento nelle normali condizioni di stoccaggio e trasporto (sterilità commerciale).

### ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.

Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.

Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.

Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.

Peso e controllo peso conformi alla legge.

Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

- OGM: Opera in conformita' ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003 in materia di etichettatura e tracciabilità di alimenti e mangimi contenenti o derivanti da OGM assicurandone l'assenza nei prodotti forniti in base alle dichiarazioni assunte in filiera e verificate dal Sistema Qualità'.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE COME DA REG. (UE) N. 1169/2011

Per 100 gr di prodotto

Energia	554 kJ - 134 kcal
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	1,7g
Carboidrati	2,9 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	1,9 g
Sale	1,3 g

Data 14/06/2021



Menu Srl