

SCHEDA TECNICA

Service Qualité CECAB/CGC

Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

BARBABIETOLE ROSSE AFFETTATE LEGGERMENTE ACETATE

Rif: SQ/LV/602
Versione: M
Data: 10/08/2018
Page : 1/2

CARATTERISTICHE GENERALI:

Codice. 4534/4532

| Denominazione di vendita | Barbabietole rosse affettate leggermente acetate | |
|--------------------------|--|---------|
| Formato | 3/1 | 5/1 |
| Contenuto | 2650 ml | 4250 ml |
| Peso netto | 2495 g | 4000 g |
| Peso sgocciolato | 1495 g | 2400 g |

| | |
|-------------------------|---|
| Lista degli ingredienti | Barbabietole rosse, acqua, aceto di alcool (2,1%), zucchero, sale, aroma naturale |
| Campagna di produzione | Settembre – Dicembre |
| Codice Emballeur | 56251E |

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Réf. CTCPA _ decisione n°48 – Conserve di barbabietole rosse

Barbabietole rosse: Barbabietole rosse a fette: taglio ondulato o liscio – spessore 4mm.

Questo prodotto è adatto ai vegetariani:

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

| | |
|-------|----------------|
| pH | <4,5 |
| Vuoto | 0,15 bar circa |

Allergeni:

Assenza, ai sensi della Regolamentazione Europea in vigore.

OGM:

Il prodotto non proviene da organismi geneticamente modificati.

Ionizzazione:

Il prodotto non ha subito nessun trattamento ionizzante.

Pesticidi, metalli pesanti:

Conforme alla Regolamentazione Europea in vigore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

| Parametri | Esigenze |
|--------------|--|
| Aspetto | Rosse, ben colorite, non legnose, sane ed in buono stato, accuratamente pulite, grattate o pelate e pulite da ogni frammento di stelo o di radici. Liquido di governo limpido. |
| Colore | Rosso, limpido, omogeneo e caratteristico. |
| Odore/Sapore | Tipico e caratteristico, assenza di sapore od odore estranei. |
| Consistenza | Buona consistenza senza durezza eccessiva. |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

| | |
|-----------------------------|---|
| Riferimento TMC | da consumarsi preferibilmente entro la data stampigliata su uno dei due fondi. |
| Durata di vita del prodotto | TMC : 3 anni |
| Criteri Microbiologici | Su ogni lotto, un test di stabilità viene realizzato: Controllo di stabilità su 3 recipienti. In riferimento alla norma AFNOR NF V08-408 di ottobre 1997. <ul style="list-style-type: none">▪ Temperatura ambiente durante 7 giorni.▪ A 37°C durante 7 giorni.▪ A 55°C durante 7 giorni. (considerato come indicatore di qualità igienica). Assenza di rigonfiamenti o variazione pH<0,5 unità tra le 3 scatole incubate. |

SCHEDA TECNICA

Service Qualité CECAB/CGC

Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

BARBABIETOLE ROSSE AFFETTATE LEGGERMENTE ACETATE

Rif: SQ/LV/602
Versione: M
Data: 10/08/2018
Page : 2/2

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

| | Per 100 g* | AR** | | Per 100 g* | AR** |
|--------------------------------|------------|------|---------------------|------------|------|
| Energia (kJ) | 128 | 2% | Carboidrati (g) | 5,2 | 2% |
| Energia (kcal) | 31 | | Di cui zuccheri (g) | 4,8 | 5% |
| Grassi (g) | 0,1 | 0% | Fibre (g) | 2,4 | 10% |
| Di cui acidi grassi saturi (g) | 0,0 | 0% | Proteine (g) | 1,0 | 2% |
| | | | Sale (g) | 0,60 | 10% |

*per 100 g di prodotto sgocciolato

**Apporto di riferimento per un adulto tipo (8400kJ/2000 kcal).

I valori di riferimento variano in funzione dell'età, del sesso e dell'attività fisica.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

- ✓ **Prima dell'apertura:** « Conservare a temperatura ambiente e al riparo dall'umidità e da ogni variazione di temperatura »
- ✓ **Dopo l'apertura:** « Conservare in frigorifero in un recipiente adatto ed ermetico e consumare preferibilmente entro 2 giorni. »

IMBALLAGGI E CONFEZIONAMENTI:

Tutti i nostri imballaggi che entrano direttamente in contatto con la materia prima posseggono un **certificato di conformità alimentare**, in base alla regolamentazione europea in vigore.