

	MANUALE QUALITA'		DQ-SPR			
Rev. 00 del 20.12.2015						
SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET						
NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME						
CARCIOFI GRIGLIATI/ GRILLED ARTICHOKES						
DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE						
Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di contorni, condimenti, ecc.						
The product can be used just as it, according the consumer taste or for to side dish, condiment .						
DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION						
I carciofi interi freschi, perfettamente integri, dopo essere stati selezionati vengono sottoposti ad opportuni lavaggi . Successivamente vengono immersi in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco, acido citrico e acido L- ascorbico e scottati. I carciofi estratti dalla soluzione, si fanno sgocciolare, si condiscono con varie spezie e si passa alla grigliatura su appositi "grill" . Si provvede quindi all'invasamento con l'aggiunta di olio. Di seguito vengono formati confezioni di termopack (realizzata con plastica termoretraibile).						
The artichokes fresh and whole, perfectly intact, having been selected and cleaned, is desalted. They are subsequently immersed in an aqueous solution of white vinegar, citric acid and L-ascorbic acid. The artichokes extracted from the solution, you drain, selected again and filled with spices and pass the grilling. It provides for the filling of the vessels with the addition of Oil Sunflower Seed, closing, heat treatment, cooling and packaging Termopack (made with plastic shrink wrap).						
INGREDIENTI / INGREDIENTS						
Carciofo, olio di semi di Girasole, sale, aceto di vino bianco, ac. L-ascorbico, ac. citrico.						
artichokess,Oil Sunflower Seed, salt, white vinegar, L-ascorbic acid, citric acid.						
PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS						
Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)						
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING						
Prodotto confezionato in vasi di vetro, formato 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, apertura a capsula/ The product is packed in glass jar, the shapes is 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, opening capsule.						
CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION						
Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate						
SHELF-LIFE						
36 mesi dalla produzione / 36 months from production						
INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING						
Impresso con ink jet sulla capsula/ Ink jet on capsule						
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)						
ENERGIA / ENERGY	417 kJ/101 kcal					
GRASSI / FATS	6,7 g					
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	0 g					
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	6,7 g					
di cui zuccheri / of which sugars	0 g					
FIBER	3,3 g					
PROTEINE / PROTEINS	1,7 g					
SALE / SALT	0,7 g					
SODIO / SODIUM	0.3 g					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION						
Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, rimuovere il contenuto dal vaso e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato e da consumarsi entro 3 - 4 giorni / Storage in airy-dried room. When the product is open, reclose the cap and then keep it in a cooling place and best before 3 - 4 days.						
INFORMAZIONI DIETETICHE PER ITOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION						
1169/2011: tonno, acido L-ascorbico, tracce di solfiti, ac. citrico.						
This product is free from: nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food (dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood), GMO, gluten, glutamate, sulfur dioxide, citric acid.						
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS						
Parametro / Parameter	Unit of measure					
Formato/Shape	g	314	580	1062	1700	3100
Capacità / Capacity	g	314	580	1062	1700	3100
Peso Sgocciolato/Drained weight	g	180	350	650	1100	1950
Peso Netto / Net weight	g	290	550	950	1600	2900
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	min 1,5% = 2955 g secondo il L. 690/1978				
pH	-	3,90 - 4,20				
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 15				
parti verdi / Part of plant (petiole, leaf)	N°	1/5 glass jar				
Corpi Estranei/ Foreign bodies	N°	nessuno / Negative				
Colore, Odore e Sapore / Color, smell and taste	-	tipico / Typical				
Texture/appearance (*)	-	buona / Good				
Conta Batterica Totale / Total bacterial count	Ufc/g	< 100			UNI EN ISO 4833:2004	
Coliformi	Ufc/g	< 10			ISO 4832:2006	
Muffe e Lieviti / mould and yeast	Ufc/g	< 500			UNI EN ISO 21527-1:2008	
CONFEZIONE/ PACKAGING						
Unità per fardello / Unit for burden		12	12	9	6	4
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm						
vaso / jar	orcio	orcio	orcio	standard	standard	
Fardello / Burden	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack
Peso / Weight (Kg)		0,48	0,9	1,48	su richiesta	4,2
cod. EAN		8055965081832	8055965080590	8055965081443	su richiesta	8055965080538
INDIRIZZO / ADDRESS						
Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address	MEC FOOD srls - SS 16 Km 708,500 - 71042 CERIGNOLA (FG) - TEL/FAX (+39) 0885 414147					