



MANUALE QUALITA'

DQ-SPR

Rev. 00 del 20.12.2015

SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME

MELANZANE A FILETTI/ AUBERGINE FILLETS

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

le melanzane a filetti semilavorate, perfettamente integre, dopo essere state selezionate vengono sottoposte ad opportuni lavaggi. Successivamente vengono immerse in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco, acido citrico e acido L-ascorbico e scottati. Le melanzane estratte dalla soluzione, si fanno sgocciolare, si condiscono con varie spezie. Si provvede quindi all'invasamento con l'aggiunta di olio. Di seguito vengono formati confezioni di termopack (realizzata con plastica termoretraibile).

The aubergine fillets semifinished, 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 aubergine extracted from the solution, you drain, selected again and filled with spices. 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

Melanzane a filetti, olio di semi di Girasole, sale, aceto di vino bianco, ac. L-ascorbico, ac. citrico.

Aubergine fillets, 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	316 kJ/76 kcal
GRASSI / FATS	6,4 g
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	0,9 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	1,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,6 g
FIBER	2,2 g
PROTEINE / PROTEINS	1,9 g
SALE / SALT	0,7 g
SODIO / SODIUM	0,53 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 INTOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION

NON CONTIENE: coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009 E Reg 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	9	9	6	4
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm					
vaso / jar	orcio	orcio	standard	standard	standard
Fardello / Burden	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack
Peso / Weight (Kg)	6	8.5	13.7	15	17.3
cod. EAN					

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