



MANUALE QUALITA'

DQ-SPP

Rev. 00 del 20.12.2015

SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME

SAPORE DI CARDONCELLO/ TASTE OF CARDONCELLO

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 funghi "cardoncello" (Shitake Lentinus Edodes) 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 diversi ingredienti estratti dalla soluzione , si fanno sgocciolare, si condiscono con varie spezie, si aggiunge l'olio. Si provvede quindi all'invasamento. Di seguito vengono formati confezioni di termopack (realizzata con plastica termoretraibile).

The mushroom "cardoncello" (Shitake Lentinus Edodes) 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, artichokes, mushrooms champignons, chilli, extracted from the solution, you drain, selected again and filled with spices, addition of oil Sunflower Seed. It provides for the filling of the vessels, closing, heat treatment, cooling and packaging Termopack (made with plastic shrink wrap).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

I funghi "cardoncello" (Shitake Lentinus Edodes), olio di semi di Girasole, sale, peperoni, aceto di vino bianco, ac. L-ascorbico, ac. Citrico, aromi: aglio, peperoncino piccante e prezzemolo.

Mushroom "cardoncello" (Shitake Lentinus Edodes), Sunflower Seeds oil, salt, peppers, white vinegar, L-ascorbic acid, citric acid, spices: garlic, hot pepper, parsley.

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	304 kJ/73kcal
GRASSI / FATS	5,6 g
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	0,7 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	2,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,1 g
FIBRE/FIBER	2,4 g
PROTEINE / PROTEINS	1,8 g
SALE / SALT	1,5 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

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	314	580	1062	1700	3100
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					
Fardello / Burden					
Peso / Weight (Kg)					
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