

	MANUALE QUALITA'		DQ-SPR Rev. 00 del 20.12.2015			
SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET						
NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME						
ZUCCHINE ALLA PAESANA / ZUCCHINI TO PAESANA						
DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE						
<p>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 to the consumer taste or for to side dish, condiment .</p>						
DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION						
<p>Le zucchine 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 zucchine 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 zucchini 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 zucchini 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).</p>						
INGREDIENTI / INGREDIENTS						
<p>Zucchini grigliati, olio di semi di Girasole, sale, aceto di vino bianco, ac. L-ascorbico, ac. citrico, aromi vari (aglio, prezzemolo, peperoncino). Grilled zucchini, Oil Sunflower Seed, salt, white vinegar, L-ascorbic acid, citric acid, various spices (garlic, parsley, pepper).</p>						
PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS						
<p>Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)</p>						
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING						
<p>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.</p>						
CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION						
<p>Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate</p>						
SHELF-LIFE						
<p>36 mesi dalla produzione / 36 months from production</p>						
INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING						
<p>Impresso con ink jet sulla capsula/ Ink jet on capsule</p>						
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)						
ENERGIA / ENERGY	1419 kJ/344 kcal					
GRASSI / FATS	35,26 g					
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	0 g					
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	2,25 g					
di cui zuccheri / of which sugars	0 g					
FIBER	3,3 g					
PROTEINE / PROTEINS	4,51 g					
SALE / SALT	0,7 g					
SODIO / SODIUM	0,3 g					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION						
<p>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.</p>						
INFORMAZIONI DIETETICHE PER ITOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION						
<p>acido L-ascorbico, tracce di solfiti, ac. citrico.</p>						
<p>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.</p>						
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		8 X 10,5	10 X 12	1,48	su richiesta	13,5 x 26
Fardello / Burden						
Peso / Weight (Kg)		0,48	0,9	1,48	su richiesta	4,2
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					