



Scheda Tecnica

...il Blu intorno al *Gusto*

1 Codice prodotto 13408

Descrizione del prodotto Carciofi tagliati

Marca Neri

Formato Vaso 1500ML



2 Ingredienti

Carciofi, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aromi, correttore di acidità: acido citrico.

3 Caratteristiche prodotto

Specifiche : Specifiche

Descrizione	Unità di misura	Valore	Note
Peso netto	g	1350	
Peso sgocciolato	g	900	

3.1 Caratteristiche nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)

Energia (kcal)	43,00
Energia (kJ)	179,00
Grassi(g)	2,00
di cui acidi grassi saturi (g)	0,40
Carboidrati (g)	1,90
di cui Zuccheri (g)	0,10
Fibre (g)	5,10
Proteine (g)	1,90
sale (g)	1,52
Sodio (g)	0,61

3.2 Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto risulta microbiologicamente stabile, dopo analisi eseguite secondo il nostro piano dei campionamenti.

3.3 Caratteristiche igieniche

Sono state individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza alimentare, implementando un piano di autocontrollo in conformità ai Reg. CE 852 /2004 . La nostra azienda adempie agli obblighi previsti dal Reg. 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari e Reg CE 1935/2004 riguardante fra l'altro la rintracciabilità del materiale primario. L'azienda è certificata IFS FOOD.

3.4 Caratteristiche chimico-fisiche

PRODOTTO ALIMENTARE

Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CE 396/2005 smi (limiti dei prodotti fitosanitari), Reg.CE n° 1881/2006 smi (contaminanti quali: metalli pesanti, aflatossine e micotossine),Reg CE 1829/2003 (OGM).L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, la presenza di eventuali allergeni alimentari di cui all'allegato II del Reg CE 1169/2011 . I prodotti in olio di oliva sono conformi al Reg. CEE 2568/91 smi.Le diciture riportate sulle etichette sono conformi al Reg. 1169/2011 smi. Gli additivi, dove presenti, sono conformi al Reg. CE 1333/2008 smi. Gli aromi, dove presenti, sono conformi al Reg. CE 1334/2008 smi.

IMBALLI PRIMARI

I vasi di vetro utilizzati sono conformi al DM 21/03/73 smi e al Reg CE. 1935/2004 smi ed hanno un contenuto di metalli pesanti al di sotto dei limiti indicati nel D.Lgs 152/2006.

Le capsule utilizzate sono conformi alle seguenti norme e successive modifiche: Direttiva 91/156/CEE, D.M. 21 Marzo 1973, Reg. n° 10/2011, Reg. n°1935/2004, Reg. n°1895/2005, Reg.n° 2023/2006

3.5 Vita totale del prodotto

1.080 Giorni dalla data di produzione
arrotondato a fine mese



...il Blu intorno al Gusto

3.6 Vita minima residua garantita alla consegna

540 Giorni dalla data di scadenza

3.7 Destinazione d'uso

Tutti i prodotti realizzati dalla Neri Industria Alimentare S.P.A sono destinati a tutti i consumatori, dallo svezzamento in avanti, ad eccezione dei prodotti contenenti allergeni dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo.

4 Produzione

4.1 Processo produttivo

Ricevimento materia prima, stoccaggio, cernita, lavorazione, pastorizzazione.

4.2 Controlli di produzione

Durante la produzione viene controllato il pH delle materie prime e tenuto sotto costante controllo il peso sgocciolato, il peso netto, lo spazio di testa, la chiusura delle capsule. Vengono inoltre sempre tenuti sotto controllo i parametri di pastorizzazione. I lotti prodotti vengono sottoposti ad analisi microbiologiche con cadenza programmata.

4.3 Ciclo di confezionamento

Il prodotto dopo essere stato pastorizzato viene etichettato, viene stampata la scadenza e il lotto di produzione, imballato, e palettizzato. I controlli nella fase di confezionamento sono tutti automatici e sono i seguenti: Controllo del vuoto dopo pastorizzazione. Controllo presenza etichetta. Controllo presenza lotto e data di scadenza. Controllo perfetta chiusura fardello/cartone

Il lotto e la scadenza impressa sulle capsule sono così indicati:

XX/YYYY

L.GGGA KK:WW

Scadenza: XX= mese (numerico)

YYYY= anno(4 cifre)

Lotto: GGG= giorno giuliano

A= anno giuliano

KK:WW = ora e minuti

5 Imballo

A. Imballo primario

Cod.EAN : 8007830134082

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Diametro bocca (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Vaso 1500ML	110	82	Vetro	205	2034

Materiali contenuti: Vetro 670 g
Banda stagnata 4 colori 14 g

B. Imballo secondario

Codice imballo 18007830134089

Cod. UCC/EAN 128 con i seguenti identificatori: (01)Variant(15)BestBefore(10)Batch/Lot

Tipo Imballo	Pezzi per imballo	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	Altezza mm	Peso (gr)
vassoio expo con film	3	111	331	207	6.167

Materiali contenuti: cartone/nylon 50 g
FILM ESTENSIBILE 14,5 g

C. Palettizzazione

Cod. UCC/EAN 128 con i seguenti identificatori: (00)SSCC

Tipo Pancale	N° Colli per strato	N° Strati per pallet	N° Totale colli	Altezza pallet (mm)	Peso totale (kg)
Epal Pallet	23	5	115	1.185	732



...il Blu intorno al *Gusto*

Materiali contenuti: Legno 22.500 g

6 Tipo di trasporto

Trasportare a temperatura ambiente, con mezzi idonei al trasporto per alimenti.

Note: Lo stabilimento di produzione dei prodotti è quello riportato a piè di pagina di questo documento



...il Blu intorno al *Gusto*

7.1Allergeni

Allergene	Presenza nel prodotto		Presenza nella linea di produzione		Presenza nello stabilimento di produzione	
	Si	No	Si	No	Si	No
Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg.		X	X		X	
Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
Cereali contenenti glutine		X		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X		X
Frutta a guscio		X		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X		X
Lupini		X	X		X	
Molluschi		X		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X	X	
Sedano e prodotti derivati		X	X		X	
Semi di sesamo		X		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X		X
Tracce di latte e prodotti derivati		X		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X		X

Gli allergeni dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo, mentre per quanto riguarda la loro presenza nello stabilimento di produzione non viene inserita la dicitura in etichetta in quanto grazie a procedure di pulizia interne non esiste la possibilità di trovarne delle tracce.

Tali procedure sono controllate a cadenza annuale tramite apposite analisi effettuate da laboratorio accreditato .