



SCHEMA TECNICA HAPPYTOAST in olio di semi di girasole

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Origine materie prime: Italia **Stato iniziale materie prime:** salamoiato

Fasi della lavorazione: Dissalazione, Acidificazione, Sgrondatura, Riempimento vasi, Colmatura con olio, Pastorizzazione, Pre-Raffreddamento, Raffreddamento, Etichettatura/Codifica, Imballaggio, Stoccaggio.

Ingredienti: Miscuglio di ortaggi (in proporzione variabile: fondi di carciofo, carote, peperoni, cetrioli, cavoli, sedano rapa, finocchi, **sedano**, capperi), olio di semi di girasole, aceto di vino, peperoncino piccante, sale. Antiossidante: E300. Correttore di acidità: E330

Allergeni: sedano

Imballaggio: vaso in vetro (314ml) p. netto 290g p. sgocciolato 180g confezione 314x12
(580ml) p. netto 530g p. sgocciolato 300g confezione 580x12
(720ml) p. netto 680g p. sgocciolato 420g confezione 720x12
(1062ml) p. netto 990g p. sgocciolato 650g confezione 1062x6
(1700ml) p. netto 1600g p. sgocciolato 1000g confezione 1700x6
(3100ml) p. netto 2900g p. sgocciolato 1850g confezione 3100x4

Modalità di conservazione: Una volta aperta la confezione conservarla a temperatura refrigerata accertandosi che il prodotto sia sempre coperto dal liquido di governo.

TMC: 3 anni

Uso previsto: Destinato a tutti i consumatori eccetto quelli allergici al sedano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

| ODORE | COLORE | SAPORE | CONSISTENZA |
|--|---|---|-------------|
| Caratteristico di ortaggi/verdure, assenza di note anomale | Tipico della varietà di verdure/ortaggi | Tipico della varietà di verdure/ortaggi privo di note anomale | morbida |

PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO E SUO TRATTAMENTO TERMICO

| pH | % SALE | VUOTO | Trattamento termico |
|------------------------------|------------------------|--|---------------------|
| 3.50 – 4.40 | 2 – 4 | ≥ 0,2 bar | pastorizzazione |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | | DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE su 100g di prodotto sgocciolato | |
| Prova Stabilità (37°Cx 10gg) | negativa | Energia | 90 Kcal/375 Kj |
| Anaerobi solf.rid | <10 ² UFC/g | Grassi di cui saturi | 3,3 g/ 0 g |
| Tossine botuliniche 25g | non rilevabili in | Carboidrati di cui zuccheri | 13,3 g/ 0 g |
| | | Fibre | 3,3 g |
| | | Proteine | 0 g |
| | | Sale | 1,6 g |
| Emesso da RQSA | | Approvato da AMM | |

Rev. del 25.02.17