SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***03-264 SALSA DI CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE*** Condimento a base di cipolle caramellate
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA LUCE E FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO	
Ingredienti: Cipolla rossa (70%), acqua, zucchero, olio di semi di girasole, sale, barbabietola rossa, correttore di acidità: E270. ***Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Il prodotto non contiene allergeni.*** ***Reg. UE 828/2014 - Senza glutine.*** Il prodotto non contiene O.G.M. ai sensi dei reg. CE 1829/03 e 1830/03.	
Imballo primario	Confezione in PP (Polipropilene) (5)
Quantità nominale	570 g
Imballo secondario	Pezzi / Termopacco: 6 – Cartoni / strato: 27 – Pezzi / Pallet: 648

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO
Colore: aranciato, discretamente omogeneo. Sapore e profumo: agrodolce. Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta come crema vellutata, perfettamente amalgamata e miscelata.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO
pH: 3.8 ± 0.05 Processo Pastorizzazione: F_{71} > 30 min. Saggio di rancidità (Kreiss): negativo Fitofarmaci: entro i limiti della vigente legislazione italiana / europea. Corpi estranei: assenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO
Prodotto microbiologicamente stabile post incubazione per 15 gg @ 32°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate). Carica Batterica Mesofila: < 10 UFC/1g Batteri Lattici Mesofili: < 10 UFC/1g Listeria Monocytogenes: assente Stafilococchi coagulasi: assente

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI - Valori medi per 100 g di prodotto
Energia: 516 kJ / 123 kcal Grassi: 3,3 g - di cui acidi grassi saturi: 0,4 g Carboidrati: 21 g - di cui zuccheri: 19 g Proteine: 0,8 g Sale: 1,9 g