

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	51-025 Cipolla affettata caramellata
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo (2-5 gg).

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Cipolla (75%), zucchero, olio di semi di girasole, sale, correttore di acidità: E270. <i>Direttiva CE 2003/89 e ss.mm.ii. - Il prodotto non contiene allergeni.</i>	
Capacità ISO	Latta in banda stagnata da 850 ml
Quantità nominale	900 g
Peso sgocciolato	---
Pallettizzazione	Pezzi / cartone: 6 – Cartoni / strato: 12 – Pezzi totali: 864

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: cipolla tagliata a fette e caramellate con zucchero
Colore: bronzo.
Sapore: delicatamente caramellato.
Consistenza: fette di cipolla finemente amalgamate.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

pH: 3.8 ± 0.2
Cloruro di Sodio: $1.9\% \pm 0.3$
Vuoto: 35 cm Hg massimo – 15 cm Hg minimo
Processo Pastorizzazione: $F_{71} > 30$ min.
Pesticidi: entro i limiti di previsti dalle leggi comunitarie
Metalli pesanti: entro i limiti previsti dalle leggi comunitarie
Corpi estranei: assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate). Prodotto pastorizzato.
Carica Batterica Mesofila: < 10 UFC/1g
Coliformi : assenti
Spore di sporigeni anaerobi: < 3 MPN/1g
Listeria Monocytogenes: assente
Stafilococchi coagulanti: assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia: 652 kJ / 156 kcal

Grassi: 7,1 g

- di cui acidi grassi saturi: 0,8 g

Carboidrati: 21 g

- di cui zuccheri: 18 g

Proteine: 0,8 g

Sale: 2,0 g
