



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 254

Rev 01 del
03/07

Cipolline Con Aceto Balsamico Di Modena IGP 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cipolline borettane di prima qualità, lavorate in agrodolce e arricchite con Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

IMPIEGO

Ideali come antipasto e ottime per accompagnare piatti di carne (brasati, arrostiti, lessi)

INGREDIENTI

Cipolline (75% min.), zucchero, Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (aceto di vino, mosto d'uva, colorante: caramello) (4% min.), olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche pesce, crostacei, molluschi, ovoprodotti, cereali contenente glutine, soia, latte e derivati, sedano, frutta a guscio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda e croccante

Colore: cipolle con striature di color nocciola chiaro e marrone chiaro, lucente

Odore: caratteristico di agrodolce

Sapore: cipolla dolce con retrogusto di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010
Data verifica: 30.10.2013

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 254

Rev 01 del
03/07

CipollineConAcetoBalsamicoDiModenaIGP3/1

Pagina 2 di
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo toelettatura, lavaggio e calibrazione le cipolline vengono scottate.

Si procede al riempimento delle scatole in banda stagnata e alla colmatura delle stesse con il liquido di governo.

Dopo disareazione e aggraffatura delle scatole il prodotto finito viene sottoposto a trattamento termico che garantisce il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche e assicura, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitarie.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg

Peso netto: 2,500 kg

Capacità: 2650 ml

Formato di vendita: 6 scatole

Numero pezzi per scatola: 125 - 160

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-8 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD

Altezza: 151,5 mm

Diametro: 155,0 mm

Peso imballo: 240,85 gr

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010

Data verifica: 30.10.2013

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 254

CipollineConAcetoBalsamicoDiModenaIGP3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 478,0 mm
Larghezza imballo secondario: 320,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 478*320*151,5
Peso falda: 56,00 gr
Peso film: 40,00 gr

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980002544
ITF14: 08004980102541

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010
Data verifica: 30.10.2013

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 254

CipollineConAcetoBalsamicoDiModenaIGP3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico (KCAL): 127,00 kcal
Valore energetico (KJ): 532,00 kj
Proteine: 3,10 gr
Carboidrati: 25,10 gr
Grassi: 2,30 gr
Grassi saturi: 0,20 gr
Grassi insaturi: 1,70 gr
Fibra: 1,00 gr
Sodio: 592,80 mg

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: Si
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: Si
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,55 - 3,85
PH: 3,55 - 3,85

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010
Data verifica: 30.10.2013

Approvato: RAQ