

EUREDEN / d'aucy France Servizio Qualità E2L 56 500 LOCMINE	SCHEDA TECNICA BARBABIETOLE ROSSE AFFETTATE LEGGERMENTE ACETATE	Rif: SQ/LV/602 Versione: O Data: 05/07/2021 Page : 1/2
--	---	---

CARATTERISTICHE GENERALI:

Denominazione di vendita	Barbabietole rosse affettate leggermente acetate	
Formato	3/1	5/1
Contenuto	2650 ml	4250 ml
Peso netto	2495 g	4000 g
Peso sgocciolato	1495 g	2400 g

Lista degli ingredienti	Barbabietole rosse, acqua, aceto di alcool, zucchero, sale, aroma naturale
Campagna di produzione	Settembre – Dicembre
Codice Emballeur	56251E

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Réf. CTCPA _ decisione n°48 – Conserve di barbabietole rosse

Barbabietole rosse: Barbabietole rosse a fette : taglio ondulado – spessore 4mm, preparate dalle radici di "*Beta vulgaris L.*".

Questo prodotto è adatto ai vegetariani

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

pH	<4,5 (a titolo indicativo)
Vuoto	0,15 bar circa

Allergeni: Assenza, ai sensi della Regolamentazione Europea in vigore.
OGM: Il prodotto non proviene da organismi geneticamente modificati.
Ionizzazione: Il prodotto non ha subito nessun trattamento ionizzante.
Pesticidi, metalli pesanti: Conforme alla Regolamentazione Europea in vigore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Parametri	Esigenze
Aspetto	Ben colorite, non legnose, sane ed in buono stato, accuratamente pulite, grattate o pelate e pulite da ogni frammento di stelo o di radici. Liquido di governo limpido.
Colore	Rosso, limpido, omogeneo e caratteristico.
Odore/Sapore	Tipico e caratteristico, assenza di sapore od odore estranei.
Consistenza	Buona consistenza senza durezza eccessiva.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGIQUE:

Riferimento TMC	da consumarsi preferibilmente entro la data stampigliata su uno dei due fondi.
Durata di vita del prodotto	TMC : 3 anni
Criteri Microbiologici	Su ogni lotto, un test di stabilità viene realizzato: Controllo di stabilità su 3 recipienti. In riferimento alla norma AFNOR NF V08-408 di ottobre 1997. ▪ Temperatura ambiente durante 7 giorni. ▪ A 37°C durante 7 giorni. ▪ A 55°C durante 7 giorni. (considerato come indicatore di qualità igienica). Assenza di rigonfiamenti o variazione pH<0,5 unità tra i 3 recipienti incubati.

EUREDEN / d'aucy France Servizio Qualità E2L 56 500 LOCMINE	SCHEDA TECNICA BARBABIETOLE ROSSE AFFETTATE LEGGERMENTE ACETATE	Rif: SQ/LV/602 Versione: O Data: 05/07/2021 Page : 2/2
--	---	---

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

	Per 100 g*	AR**		Per 100 g*	AR**
Energia (kJ)	128	2%	Carboidrati (g)	5,2	2%
Energia (kcal)	31		Di cui zuccheri (g)	4,8	5%
Grassi (g)	0,1	0%	Fibre (g)	2,4	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,0	0%	Proteine (g)	1,0	2%
			Sale (g)	0,60	10%

*per 100 g di prodotto sgocciolato

**Apporto di riferimento per un adulto tipo (8400kJ/2000 kcal).

I valori di riferimento variano in funzione dell'età, del sesso e dell'attività fisica.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

- ✓ **Prima dell'apertura:** « Conservare a temperatura ambiente e al riparo dall'umidità e da ogni variazione di temperatura »
- ✓ **Dopo l'apertura:** « Conservare in frigorifero in un recipiente adatto ed ermetico e consumare preferibilmente entro 2 giorni. »

IMBALLAGGI E CONFEZIONAMENTI:

Tutti i nostri imballaggi che entrano direttamente in contatto con la materia prima posseggono un **certificato di conformità alimentare**, in base alla regolamentazione europea in vigore.