

EUREDEN/CGC Servizio Qualità E2L 56 500 LOCMINE	SCHEDA TECNICA MAIS DOLCE IN GRANI SOTTO VUOTO SUPERSWEET	Riferimento: SQGLOBUS/MA/603 Versione: N Data: 10/03/2021 Pagina: 1/2
---	---	--

CARATTERISTICHE GENERALI:

COD.6657-6666-6649

Denominazione di vendita	Mais dolce in grani sotto vuoto			
Formato	1/4	1/2	4/4	3/1
Contenuto	212 ml	425 ml	850 ml	2650 ml
Peso netto totale	150 g	340 g	680 g	2120 g
Peso netto totale (CTCPA) **	150 g	300 g	600 g	1870 g
Peso netto sgocciolato	140 g	285 g	570 g	1775 g

Lista degli ingredienti	Mais dolce in grani*, acqua, sale
Campagna di produzione	Da luglio a metà ottobre
Codice emballer	56251E
Origine	FABBRICATO IN UE

** CTCPA: mercati Francia e Italia unicamente.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Rif. CTCPA _ decisione nr 88 – Conserve di mais dolce in grani

Mais dolce in grani: Grani tagliati in modo chiaro e netto con un'altezza di taglio uniforme, prodotto preparato con dei grani di mais dolce di varietà *Zea mais succharata L* adatte a questa fabbricazione.

Questo prodotto è adatto ai vegetariani.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

pH	5,4-6,8 (a titolo indicativo)
Vuoto	≥ 0,5 bar (tranne 3/1 ≥0.3 bar)

Allergeni: Assenza, in base alla Regolamentazione Europea in vigore.
OGM: Il prodotto non proviene da organismi geneticamente modificati.
Ionizzazione: Il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti.
Pesticidi, metalli pesanti: Conforme alla Regolamentazione Europea in vigore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Parametri	Esigenze
Aspetto	Liquido di governo residuo da opalescente a lattiginoso e fluido, da leggermente torbido a abbastanza torbido, grani lattiginosi e cremosi con un'altezza di taglio uniforme, nessuna proporzione esagerata di falso taglio, grani spezzati e bucce. Assenza di grani difettosi e materie estranee.
Colore	Caratteristica delle varietà utilizzate: giallo oro, giallo acceso omogeneo o bianco
Odore/sapore	Sapore dolce e zuccherato, odore franco e normale, assenza di qualsiasi sapore od odore estranei
Consistenza	Consistenza dei grani ragionevolmente tenera, offrendo una certa resistenza alla masticazione tuttavia senza essere dura

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Riferimento TMC	Da consumarsi preferibilmente entro la data stampigliata su uno dei due fondi.
Durata di vita del prodotto	TMC: 4 anni
Criteri microbiologici	Su ogni lotto, un test di stabilità viene effettuato: Controllo di stabilità su 3 recipienti. Riferimento alla norma AFNOR NF V08-408 di ottobre 1997. - Temperatura ambiente per 7 giorni. - A 37°C per 7 giorni.

EUREDEN/CGC Servizio Qualità E2L 56 500 LOCMINE	SCHEDA TECNICA MAIS DOLCE IN GRANI SOTTO VUOTO SUPERSWEET	Riferimento: SQGLOBUS/MA/603 Versione: N Data: 10/03/2021 Pagina: 2/2
---	---	--

	▪ A 55°C per 7 giorni Assenza di rigonfiamento o variazione di pH<0,5 unità tra i 3 recipienti incubati.
--	---

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

	Per 100 g*	AR**		Per 100 g*	AR**
Energia (kJ)	373	4%	Carboidrati (g)	12	5%
Energia (kcal)	89		Di cui zuccheri(g)	4,9	5%
Grassi (g)	2,4	3%	Fibre (g)	3,8	
di cui acidi grassi saturi (g)	0,5	3%	Proteine (g)	2,9	6%
			Sale (g)	0,43	7%

*per 100 g di prodotto sgocciolato

**Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000 kcal).

Le assunzioni di riferimento possono variare secondo l'età, il sesso e l'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 entro 2 giorni. »

IMBALLAGGI E CONFEZIONAMENTI:

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