

| | | |
|---|---|------------------------|
| Cod art. 07800 | SCHEDA TECNICA /Product Sheet | Ed. 00 |
|  | CREMA DI RADICCHIO CHICORY BASED CREAM | Rev. 07 del 01/10/2018 |
| | Vaso 580 ml Jar 580 ml | Appr. RAQ |
| Ali-Big Industria alimentare S.r.l. – unipersonale - 23883 Brivio (LC) via per Airuno 25/a – Italy www.ali-big.com Tel.: ++39 (0) 39 53 20 555/6 Fax. ++39 (0) 39 53 20 620 | | |

1) COMPOSIZIONE / COMPOSITION

Descrizione: Crema a base di radicchio.

Description: *Chicory based cream.*

Ingredienti: radicchio rosso (65,6%), cipolle, olio di semi di girasole, vino bianco, amido di mais, sale, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, zucchero, olio di semi di girasole, cipolle, spezie, estratto di spezie), correttore di acidità: acido citrico, spezie, aglio.

Ingredients: *red chicory (65,6%), onions, sunflower oil, white wine, maize starch, salt, broth preparation: (salt, yeast extract, sugar, sunflower oil, onions, spices, spices extract), acidity regulator: citric acid, spices, garlic.*

2) ALLERGENI / ALLERGENS:

| ALLERGENI / ALLERGENS (Reg. CE 1169/2011 Allegato II) | SI / YES ⁽¹⁾ | NO / NO | NOME SOSTANZA SPECIFICA / NAME SPECIFIC SUBSTANCE | PRESENZA IN TRACCE / TRACES (cross contamination) |
|--|------------------------------------|--------------------|--|--|
| Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten, (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof</i> | | X | | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i> | | X | | |
| Uova e prodotti base di uova/ <i>Eggs and products thereof</i> | | X | | |
| Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i> | | X | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i> | | X | | |
| Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i> | | X | | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof including lactose</i> | | X | | |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di acagiù, noce di pecan, noce del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti / <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and products thereof</i> | | X | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i> | | X | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i> | | X | | |
| Senape e prodotti base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i> | | X | | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO ₂ totale / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i> | | X | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i> | | X | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i> | | X | | |

⁽¹⁾ La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale anche come ingrediente composto, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi additivi e materiali ausiliari) elencati.

⁽¹⁾ The formulation of this product also foresees the deliberate addition / use as composed ingredient, in whatever phase of production of one or more substances (inclusive coadjutant technological, solvents and supports additive for aromas and auxiliary materials) listed.

3) CONFEZIONAMENTO PRIMARIO / PRIMARY PACKVaso in vetro con tappo a vite / *Twist off glass jar*

| | | |
|--|------------------------------|--------------------------------|
| | altezza / <i>height</i> mms: | diametro / <i>diameter</i> mms |
| Dimensioni / <i>Dimensions</i> | 120 | 70 |
| Peso netto / <i>Net weight</i> : | 540 g | |
| Peso lordo / <i>Gross weight</i> : | +250 g | |
| Scadenza in mesi / <i>Expiration In Months</i> : | 30 | |
| Codice prodotto / <i>product code</i> : | 07800 | |
| Codice ean prodotto / <i>Ean code Product</i> : | 800552807800(7) | |

4) CONFEZIONAMENTO SECONDARIO/ SECONDARY PACK:Imballo termoretrato con base in cartone / *Termoretrable plastic pack on carton base*:

| | | | |
|---|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| | altezza / height mms: | larghezza / width mms : | lunghezza / length mms : |
| Dimensioni: / <i>Dimensions</i> : | 125 | 175 | 265 |
| Peso imballo / <i>Package weight</i> : | 4,85 Kg | | |
| Numero vasi per imballo / <i>Number Jars for each package</i> | 6 | | |

5) CARATTERISTICHE PALLET EUR / PALLET CHARACTERISTICS:

| | |
|--|-----------------------|
| NUMERO STRATI PER PALLET / number layers for pallet: | 8 |
| NUMERO IMBALLI PER STRATO / number carton for layer: | 16 |
| NUMERO IMBALLI PER PALLET / number carton for pallet: | 128 |
| NUMERO VASI PER PALLET / number jars for pallet: | 768 |
| PESO COMPLESSIVO (Pallet incluso) / total weight (pallet included): | Approx. 650 Kg |

6) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / SENSORIAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT:

ORIGINE MATERIE PRIME / origin raw material: dal fresco / fresh raw materials

SAPORE / TASTE: caratteristico / characteristic

COLORE / COLOR: rosso intenso/ deep red

CONSISTENZA / CONSISTENCY, TEXTURE: cremosa con pezzi di radicchio / creamy with pieces of cicory

PROFUMO / PERFUME: caratteristico / characteristic

ph : 4,2+/-0,2

7) CONSERVAZIONE / STORAGE:

Temperatura ambiente, una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero per pochi giorni.
Ambient temperature, once opened store cool and consume it in few days.

8) REQUISITI CHIMICI E MICROBIOLOGICI / CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENT

RESIDUI DI PESTICIDI: NEI LIMITI STABILITI DALLA VIGENTE NORMATIVA / *Residual of pesticides the limits established by the E.C. ruling laws*

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS | UNITA' DI MISURA / UNIT OF MEASUREMENT | VALORE / VALUE |
|---|---|---------------------------|
| Carica Batterica Mesofila <i>Mesophilic Total Count</i> | ufc/g | <10 ⁴ |
| Coliformi fecali <i>fecal Coliforms</i> | ufc/g | <100 |
| Stafilococchi coagulasi positivi <i>Coagulase positive Staphylococci</i> | ufc/g | <100 |
| Salmonella spp. <i>Salmonella spp.</i> | ufc/25g | Assente / <i>Absent</i> |
| Clostridi solfito riduttori <i>Clostridia sulfite reducers</i> | ufc/g | <10 |
| Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i> | ufc/25g | Assente / <i>Absent</i> |

Prodotto microbiologicamente stabile con caratteristiche chimico fisiche invariate dopo incubazione a 30°C per 14 gg
Product microbiologically stable with characteristics chemical physical unchanged after incubation at 30°C for 14 days.

9) DICHIARAZIONE OGM – RADIAZIONI IONIZZANTI / DECLARATION GMO - IONIZING RADIATION

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati e nessun ingrediente è stato trattato con radiazioni ionizzanti. / *The product does not contain genetically modified organisms and / or material derived from genetically modified organisms and no ingredient has been treated with ionizing radiation.*

10) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

| Valori nutrizionali medi Nutritional values (average) (*) | /100 g |
|---|---------------|
| Energia / Energy (kJ): | 585 |
| Energia / Energy (kcal): | 142 |
| Grassi / Fat (g) : | 12,8 |
| di cui acidi grassi saturi (g): <i>of which saturates (g)</i> | 1,3 |
| Carboidrati / Carbohydrate (g): | 3,5 |
| di cui zuccheri (g): <i>of which sugars (g):</i> | 1,8 |
| Fibre / Fibre (g) | 2,0 |
| Proteine / Protein (g): | 2,1 |
| Sale / Salt (g): | 1,3 |
| Fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (INRAN) Data Fonts : Foods and Nutrition Research National Institute (INRAN) | |
| Disponibili su richiesta / Available at specific request (*) | |