



FORMATO CONTENITORE/NAME SIZE	Vaso di vetro/Glass Jars 314ml
PESO NETTO/ NET WEIGHT	280g
PESO SGOCCIOLATO/DRIED WEIGHT	180g
CODICE EAN/EAN CODE	8 028695 00240 8
NUMERO VASI PER CONFEZIONE/ NO. GLASS JARS PER CARTON	12
NUMERO CONFEZIONI PER PEDANA/ NO. CARTONS PER PALLET	168
BANCALIZZAZIONE/PALLETTING	Base/Basis: 14 Altezza/Height: 12
IDENTIFICAZIONE LOTTO/DATA DI SCADENZA BATCH CODE/EXPIRY DATE PLACE	Sul coperchio/On the lid
SCADENZA/SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione/ 36 months from date production
MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ CONSERVATION METHODS	Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto coprire con il liquido di governo, conservare in frigorifero e consumare il prodotto entro 5 giorni / Store in a dry and away from sources of heat. Once the product is opened, cover with the government liquid, keep refrigerated and consume within 5 days

 ITALCARCIOFI®	SCHEDA TECNICA PRODOTTO TECHINICAL SHEET	All. 02 Rev. 04 Data /Date 27.12.2019 Pag. 2/4
---	---	--

4 INGREDIENTI/INGREDIENTS

Ortaggi misti in proporzione variabile (rape, carote, cetrioli, cavoli, finocchi, peperoni, sedano , cipolline), acqua, aceto di vino, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido L- ascorbico (E300).
Vegetables in variable quantities (turnips, carrots, cucumbers, cabbages, fennels, peppers, celery , little onions) water, vinegar, salt, sugar, acidity corrector: citric acid (E330), antioxidant: L-ascorbic acid (E300).

5 VALORI NUTRIZIONALI/NUTRITION FACT (su 100g di prodotto/100g of product)

ENERGIA/ENERGY	KJ 54.6– Kcal13.1
GRASSI/FAT	0.30g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fat acids	0.03g
acidi grassi monoinsaturi monounsaturated fat acids	0.11g
acidi grassi polinsaturi polyunsaturated fat acids	0.16g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES	1.38g
di cui Zuccheri/of which sugar	0.94g
FIBRA/FIBER	1.80g
PROTEINE TOTALI/TOTAL PROTEIN	0.33g
SALE/SALT	2.9g

6 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC FEATURES

ASPETTO/APPEARANCE	Miscela di verdure/ mix of the vegetables
COLORE/COLOUR	Tipico per ogni prodotto/Typical of every product
ODORE/SAPORE – AROMA/FLAVOUR	Piacevole, tipico del prodotto/Pleasant, typical of the product
CONSISTENZA/TEXTURE	Soda, compatta/ Solid and compact

7 CARATTERICHE CHIMICHE/CHEMICAL REQUIREMENTS

pH	< 4.30
SALE/SALT (NaCl)	3% (+/- 0.4%)

 ITALCARCIOFI®	SCHEDA TECNICA PRODOTTO TECHINICAL SHEET	All. 02 Rev. 04 Data /Date 27.12.2019 Pag. 3/4
---	---	--

8 INFORMAZIONI ALLERGENI/ALLERGENS INFORMATION

ALLERGENE/ALLERGENS	Allergeni contenuti direttamente nel prodotto/ Allergens present directly into the product		Presente in azienda/ Present in the factory	
	SI/YES	NO	SI/YES	NO
CEREALI contenenti glutine e prodotti derivati CEREALS containing gluten and derived product		✓		✓
CROSTACEI e prodotti derivati CRUSTACEANS and derived product		✓		✓
UOVA e prodotti derivati/ EGGS and derived product		✓		✓
PESCE e prodotti derivati/ FISH and derived product		✓		✓
ARACHIDI e prodotti derivati/PEANUTS and derived product		✓		✓
SOIA e prodotti derivati/ SOY and derived product		✓		✓
LATTE e prodotti derivati (incluso il lattosio) MILK and derived product (including lactose)		✓		✓
FRUTTA SECCA IN GUSCIO e prodotti derivati DRIED FRUIT and derived product		✓		✓
SEDANO e prodotti derivati/CELERY and derived product	✓		✓	
SENAPE e prodotti derivati/MUSTARD and derived product		✓		✓
SEMI DI SESAMO e prodotti derivati SESAME SEEDS and derived product		✓		✓
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/l espressi come SO2 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations above 10mg/Kg or 10mg/l expressed as SO2		✓	✓	
LUPINO e prodotti derivati/LUPINE and derived product		✓		✓
MOLLUSCHI e prodotti derivati/ MOLLUSK and derived product		✓		✓

 ITALCARCIOFI®	SCHEDA TECNICA PRODOTTO TECHINICAL SHEET	All. 02 Rev. 04 Data /Date 27.12.2019 Pag. 4/4
---	---	--

9 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'/ CONFORMITY DECLARATION

- ✓ Il prodotto non contiene residui di diserbanti, insetticidi ed anticrittogamici oltre i limiti fissati dalla legge secondo quanto previsto del Reg. CE 1881/2006 "Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari"
The product does not contain residues of herbicides, insecticides and fungicides beyond the limits set by law in accordance with Reg. CE 1881/2006 "Setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs"
- ✓ Il prodotto non contiene additivi (coloranti, conservanti, antiossidanti, ecc....) non consentiti dalle leggi vigenti/
The product does not contain additives (food colouring, preservatives, antioxidant, etc..) which are not permitted by current laws
- ✓ Non proviene da seme geneticamente modificato/ The product is GMO-free, it does not derive from genetically modified organisms (GMO)
- ✓ Non sono presenti, sul prodotto, residui di proteine o DNA, risultanti da modificazioni genetiche/
The product does not contain protein or DNA residues, resulting from genetic modifications.
- ✓ Di applicare il Sistema HACCP, conformemente al Reg. CE 852/2004 "Igiene dei prodotti alimentari"/
To apply the HACCP system in accordance with Reg. EC 852/2004 "Hygiene of foodstuffs".
- ✓ Di applicare il Reg. CE 178/2002 "Principi e requisiti generali della legislazione alimentare"/
To apply EC Reg. 178/2002 "Laying down the general principles and requirements of food".
- ✓ Di applicare il Reg. CE 2073/2005 "Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari"/
To apply EC Reg. 2073/2005 "On microbiological criteria of foodstuffs".
- ✓ Di applicare il Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori/
To apply EC Reg. 1169/2011 on the provision of food information to consumer.

Data di Emissione/Issue Date: 03.03.2022