BRIZZI VALENTINA - ZINURRA

PRODUCT TECHNICAL SHEET/SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV/01 Date (Data): 02/05/2020 ALL. 1

Wild Artichoke and "Red Onion of Tropea Calabria I.G.P" Bitter-Sweet / Carciofini selvatici e cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P in agrodolce

Scientific name/ Nome scientifico	Chynara cardunculus L., allium cepa		
Food source/Fonte alimentare	Wild artichoke , carciofino selvatico/ red onion of Tropea Calabria I.G.P, cipolla rossa di Tropea I.G.P		
Product Code/Cod. prodotto:	QR code		
EAN Code/Cod. EAN:	/		
Base Unit (quantity/volume)/Unità di base (quantità/volume):	110 g	/	210g

PRODUCT DATA/DATI DEL PRODOTTO

Product Name: Wild Artichoke and "Red Onion of Tropea Calabria I.G.P" Bitter-Sweet Nome del Prodotto: Carciofini Selvatici e "Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P " Bitter-Sweet	Ingredients Red Onion of Tropea I.G.P 44%,Wild artichokes 33%, wine vinegar, raw cane sugar, salt. Ingredienti: Cipolla rossa di Tropea I.G.P 44%, carciofini selvatici 33%, ACETO di VINO, zucchero di canna grezzo, sale. Origin of ingredients Municipality of Benestare in the Province of Reggio Calabria - ITALY Provenienza degli ingredienti Comune di Benestare ricadente nella Provincia di Reggio Calabria - ITALIA	Packaging/Imballaggio Packaging type glass jar,aluminium capsule/Tipo di imballaggio: vaso in vetro, capsula in alluminio misure (cm); H6-8,5 / D 7.3 Measures(cm): H6-8,5 / D 7,3 Box:12 PZ Cartone:12 PZ Measures (cm) Width:24,7 Depth: 30,5 Height: 10,8 Misure (cm) Larghezza: 24,7 Profondità: 30,5 Altezza:10,8	Application Keep in cool and dry place. Modalità d'impiego: Conservare in luogo fresco e asciutto.

STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS/CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Transport is done in accordance to the CE 852/2004 rules/Il trasporto viene eseguito nel rispetto del Regolamento CE 852/2004	in hermetically sealed containers protected from light and moisture./in recipienti a chiusura ermetica al riparo dalla luce e dall'umidità.
Storage Conditions in the production site/Condizioni di stoccaggio nello stabilimento di produzione	room temperature(<25°C)/temperatura ambiente(<25°C)
Storage Conditions in the store/Condizioni di stoccaggio nel punto vendita	Keep at room temperature (<25°C)/Conservare a temperatura ambiente. (<25°C)

INDUSTRIAL PROCESS DESCRIPTION/DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Short industrial process description./Breve descrizione del processo produttivo	Field harvesting, peeling, washing, blanching, potting, filling, pasteurization../Raccolta in campo, mondatura, lavaggio, scottatura, invasettamento, colmatura, pastorizzazione.

AVERAGE NUTRITION FACTS 100 g/VALORI NUTRIZIONALI MEDI 100 g

Energia/Energy	KJ	146
	kcal	35
Grassi/Fat	g	0,1
di cui acidi grassi saturi/of which saturated	g	0
Carboidrati/Carbohydrate	g	7
Di cui Zuccheri/of which Sugars	g	5,4
Fibre/Fibers	g	6
Proteine/Proteins	g	1,3
Sale/Salt	g	0,6

ottenute mediante analisi di laboratorio/obtained by laboratory analysis

PHYSICO – CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC FEATURES/CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Allergens (Allergeni):	See Allergens Declair Tab (Vedere tabella dichiarazione allergeni)
Pigments (Coloranti):	absent (assenti)
pH:	<4.6
Activity Water (a_w):	<0.98
OGM:	absent (assenti)
Shelf Life (Scadenza):	24 mesi

MICROBIOLOGICAL DATA /CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETER/PARAMETRO	REFERENCE VALUE/ VALORE DI RIFERIMENTO
Salmonella spp	absent in 25 g /assente in 25 g
Listeria monocytogenes	absent in 25 g /assente in 25 g
Bacillus cereus presunto (Alleged *Bacillus cereus*)	$<10^4$ ufc/g
Escherichia coli β – glucuronidasi positivi (E. coli β – glucuronidase positive)	$<10^2$ ufc/g
Batteri solfito - riduttori (Sulphite-reducers bacteria)	$<10^4$ ufc/g
Coagulase positive staphylococcus (Stafilococchi coagulasi positivi)	$<10^2$ ufc/g
Moulds and Yeast (Muffe e Lieviti)	$<10^5$ ufc/g

PRODUCTION SITE/STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Name (Nome):	Brizzi Valentina
Address (Indirizzo):	Rione San Francesco, 13 – 89030 Benestare (Rc)
Country (Regione):	Calabria
State (Stato):	Italy/Italia

PACKAGING/CONFEZIONAMENTO

Number Base Unit for Pack (Numero di unità di base per confezione): 12 PZ

Net Weight (Peso Netto): 3.9 Kg / 5.2 Kg

Packaging Type (Tipo di Confezione): **cardboard (cartone)**

Best Before (Termine minimo di conservazione - TMC): 2 anni/ 2 year

Palletization (Pallettizzazione):

ALLERGENS DECLARATION/DICHIARAZIONE ALLERGENI

ALLERGEN CATEGORY/CATEGORIA ALLERGENE	Present in the product/Presente nel prodotto	Present in the factory/Presente nnello stabilimento	Possible cross contamination/Possibili contaminazioni crociate
Cereals containing gluten and derived products /Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	❑	❑	❑
Shellfish and shellfish-based products/Crostacei e prodotti a base di crostacei	❑	❑	❑
Eggs and egg-based products /Uova e prodotti a base di uova	❑	❑	❑
Fish and fish–based products /Pesce e prodotti a base di pesce	❑	❑	❑
Peanuts and peanuts–based products /Arachidi e prodotti a base di arachidi	❑	❑	❑
Soy and soy–based products/Soia e prodotti a base di soia	❑	❑	❑
Milk and milk–based products (lactose included)/Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	❑	x	
Shelled fruits and derived products/Frutta a guscio e prodotti derivati	❑	×	
Celery and celery–based products/Sedano e prodotti a base di sedano	❑	×	❑
Mustard and mustard–based products/Senape e prodotti a base di senape	❑	❑	❑
Dioxide sulphur and sulphites/Anidride solforosa e solfiti	x	❑	❑
Lupin and lupin–based products/Lupini e prodotti a base di lupini	❑	❑	❑
Molluscs and mollusc–based products/Molluschi e prodotti a base di molluschi	❑	❑	❑

OTHER INFORMATIONS/ALTRE INFORMAZIONI

Production lot identification

The alphanumeric code of the lot attributed to the product is composed of:

- First letter identifies the product
- a progressive identification number corresponding to the day of the calendar year (twelve-month period) when the production has been carried out.
- When needed, another capital letter. In the event that during the same day there are different production processes: for the first product the letter A is attributed, for the second one the letter B and so forth. Thus there are no more letters if just one production process occurs.

For example: Lot T33117B: the product has been packed on 27th november 2017 and it refers to the second production of that day.

Attribuzione codice lotto

Il codice alfanumerico del lotto a cui appartiene il prodotto è costituito, nell'ordine, da:

- Prime due lettere identificano il prodotto
- Un numero progressivo corrispondente al giorno dell'anno solare (anno giuliano) in cui ha avuto luogo la produzione;
- All'occorrenza, un'ulteriore lettera maiuscola. Il caso può verificarsi qualora nell'arco della giornata si avviassero più produzioni: alla prima si attribuisce la lettera A, alla seconda la B, ecc.. Non viene inserita alcuna altra lettera, invece, nel caso in cui viene dato corso ad una sola produzione.

Es: Ad esempio: Lotto CS33117B: il prodotto è stato imballato il 27 novembre 2017 e si riferisce alla seconda produzione di quel giorno.

Update (D/M/Y)/Aggiornamento: (gg/mm/aaaa)_____02/05/2020_____