

Cod art. 51944	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Ed. 00
	squeezer cipolle caramellate caramelized onions squeezer	Rev. 03 del 10/05/2022
	Contenitore squeezer 500 ml Squeezer dispenser 500 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: Condimento a base di cipolle caramellate

Description: caramelized onions condiment

Ingredienti: Cipolla (70%), acqua, zucchero, olio di semi di girasole, sale, amido di mais, correttore di acidità: acido lattico. Origine cipolle UE e non UE. Senza Glutine.

Ingredients: Onion (70%), water, sugar, sunflower oil, salt, corn starch, acidity regulator: lactic acid. Origin of onion: EU and non-EU. Gluten free.

2) ALLERGENI / ALLERGENS

ALLERGENI / ALLERGENS (Reg. CE 1169/2011 Allegato II)	SI / YES ⁽¹⁾	NO / NO	NOME SOSTANZA SPECIFICA / SPECIFIC SUBSTANCE NAME	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 brasil, 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 PACKBottiglia in plastica / *plastic bottle*

	altezza / <i>height</i> mm	larghezza / <i>width</i> mm	lunghezza / <i>length</i> mm
Dimensioni / <i>Dimension</i>	175	50	80
Peso netto / <i>Net weight</i>	570 g		
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	---		
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	+40g		
Scadenza in mesi / <i>Expiration in months</i>	24		
Codice prodotto / <i>Product code</i>	51944		
Codice ean prodotto / <i>Ean code product</i>	8005528301211		
Codice per riciclo / <i>Code for recycling</i>	PP 5		

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

	altezza / <i>height</i> mm	larghezza / <i>width</i> mm	lunghezza / <i>length</i> mm
Dimensioni / <i>Dimension</i>	175	150	160
Peso imballo / <i>Package weight</i>	3,5 kg		
Numero scatole per imballo / <i>Number can for each package</i>	6		

5) CARATTERISTICHE PALLET EUR / PALLET CHARACTERISTICS

NUMERO STRATI PER PALLET / <i>Number layers for pallet</i>	5
NUMERO IMBALLI PER STRATO / <i>Number carton for layer</i>	27
NUMERO IMBALLI PER PALLET / <i>Number carton for pallet</i>	135
NUMERO SCATOLE PER PALLET / <i>Number cans for pallet</i>	810
PESO COMPLESSIVO (Pallet incluso) / <i>Total weight (pallet included)</i>	Approx. 500 kg

6) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / SENSORIAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCTSAPORE / TASTE: agrodolce / *bitter-sweet*COLORE / *COLOUR*: marrone chiaro / *light brown*CONSISTENZA / CONSISTENCY, TEXTURE: crema morbida, di buona spalmabilità / *morbid cream, visibly uniform, with good spreadability*ODORE/ SMELL: agrodolce / *bitter-sweet*

pH= 3.8 ± 0.2

7) CONSERVAZIONE / STORAGETemperatura 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 21 gg.

Product microbiologically stable with characteristics chemical physical unchanged after incubation at 30°C for 21 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) (*)	per 100 g
Energia / <i>Energy</i> (kJ)	516
Energia / <i>Energy</i> (kcal)	123
Grassi / <i>Fat</i> (g)	3,3
di cui acidi grassi saturi (g) <i>of which saturates</i> (g)	0,4
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i> (g)	21,0
di cui zuccheri (g) <i>of which sugars</i> (g)	19,0
Fibre / <i>Fiber</i> (g)	-
Proteine / <i>Protein</i> (g)	0,9
Sale / <i>Salt</i> (g)	1,9
Fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (INRAN) <i>Data Fonts : Food and Nutrition Research National Institute (INRAN)</i>	
Disponibili su richiesta / <i>Available at specific request</i> (*)	