ARTICHAUTS À LA ROMAINE À L'HUILE cod. 042

La photo se réfère au produit en barquette

Gamme Jaune

CONNAISSANCES TECHNIQUES

Ingrédients	Artichauts (*Cynara scolymus*), huile de tournesol, eau, vinaigre de vin, sel marin, persil, ail, piment; correcteur d' acidité: acide citrique; antioxydant: acide ascorbique; arôme naturel de menthe. Le produit dans la barquette contient aussi de la tomate. **Les produits estampillés RENNA ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés et/ou matériaux dérivés par des organismes génétiquement modifiés.**
Pays d'origine	Produit en Italie
Échéance	L'échéance du produit est de 6 mois. A consommer de préférence avant la date d'échéance.
Modalités de stockage	Le produit doit être transporté et stocké à une température comprise entre 0°C et +8°C.
Modalités de conservation après l'ouverture	Une fois ouvert, le produit se conserve 7 jours dans le réfrigérateur couvert de son huile.

LISTE ALLERGENÈS

Allergènes	Présence/ Absence/ Possibles contaminations croisées
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Possibles contaminations croisées
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Possibles contaminations croisées
Arachides et produits à base d'arachides	Absence
Soja et produits à base de soja	Possibles contaminations croisées
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	Possibles contaminations croisées
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de: cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Absence
Céleri et produits à base de céleri	Possibles contaminations croisées
Moutarde et produits à base de moutarde	Possibles contaminations croisées
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO_2)	Absence
Lupin et produits à base de lupin	Absence
Mollusques et produits à base de mollusques	Possibles contaminations croisées

RENNA S.r.l. Via S.Oronzo 139 - 72015 Fasano (BR) - ITALY - Tel: 0804426250/ Fax: 0804392841/ e-mail: info @rennasrl.com/ web site: www.rennasrl.com

ARTICHAUTS À LA ROMAINE À L'HUILE cod. 042

PRATIQUE

Description
Préparation alimentaire à base d'artichauts avec tige, à l'huile de tournesol.
Instructions pour l'utilisation
Produit prêt à consommer.
Conseils d'utilisation
Vraiment délicieux et particulièrement savoureux, ce produit sera fortement apprécié comme hors-d'œuvre ou assaisonnement pour plats de pâte, riz et couscous.

PROCEDE DE TRAVAIL

Les artichauts, achetés en saumure, sont dessalés, lavés, puis plongés dans le traitement pour la marinade et égouttés. Ils sont préparés à la fin avec épices, plantes aromatiques et huile de tournesol.
Les matières premières sont procédées selon des cartes de processus et des recettes écrites et on peut retrouver les conditions de fabrication à travers le code de production apposé sur chaque conditionnement
L'entreprise Renna S.r.l. travaille selon:

- **BRC** (Global Standard for Food Safety);
- **IFS Food** -Référentiel d'audit de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires;
- **UNI EN ISO 22000** Food safety management systems;
- **ISO 45001 - Système de management de la santé et la sécurité au travail**

et aussi en conformité au Paquet Hygiène: le Règlement CE 178/2002 complété des Règlements 852/2004 et 853/2004.. L'établissements agréés CE avec le no. **IT 423 CE**

PARAMETRES DU PRODUIT

VALEURS NUTRITIONELLES

pour 100 gr. de produit égoutté à l'huile de tournesol:

Valeur énergétique	127	Kcal	523	kJ
Energie par les lipides	99	Kcal	407	kJ
Lipides	11	g		
dont acides gras saturés	1.2	g		
acides gras trans	0	g		
Cholestérol	0	mg		
Sodium	1112	mg		
Glucides	3	g		
Fibres alimentaires	3	g		
dont sucres	0.9	g		
Protéines	2.4	g		
Vitamine D	<0.5	µg		
Calcium	21	mg		
Fer	0.3	mg		
Potassium	199	mg		

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

pH	3.7	± 0.2	Unité de pH
Chlorure de sodium	2,7		NaCl g / 100g de produit

Dépourvu de contaminants chimiques.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Microrganismes aérobies 30°C	$< 10^5$ CFU/g
Coliformes	< 10 CFU/g
Escherichia coli	< 10 CFU/g
Staphylococcus aureus (coag.+)	$< 10^2$ CFU/g
Clostrides sulfito-réducteurs	< 10 CFU/g
Salmonella spp.	Absent in 25g
Listeria monocytogenes	$< 10^2$ CFU/g
Levures et moisissures	$< 10^5$ CFU/g

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Dépourvu de corps étrangers et de contamination physiques.
Le produit fini dans le conditionnement en barquette passe au détecteur de métal

ARTICHAUTS À LA ROMAINE À L'HUILE cod. 042

CONDITIONNEMENT

Les pots en verre appartiennent à la catégorie A et sont fermés avec capsules, les barquettes sont en polypropylène et les seaux en polyéthylène ou polypropylène à haute densité fermés hermétiquement par une pellicule transparente en polyamide et polypropylène.
Seaux, barquettes et pellicules sont appropriés pour les aliments aux termes des règlements européens concernants l'outillage destiné au contact avec les substances alimentaires ou pour usage personnel.
Tous les types de conditionnement sont munis de l'étiquette, nom du produit, poids net, poids égoutté, numéro du lot, code EAN et date d'échéance.

	Barquette			Bocal *Firenze*	Bocal en verre classique		Seau			
Poids net kg	0.200	0.500	1.000	0.300	2.200	2.900	1.000	2.000	5	10
Poids égoutté kg	0.110	0.290	0.650	0.180	1.400	1.800	0.600	1.100	3	6
EAN code de l'unité										
EAN code du carton										
Volume du conditionnement (ml)	200	500	1050	314	2500	3100		2600	5000	11000
Dimensions du conditionnement Hauteur/Largeur/Longueur (mètre)	0.035x0.095x0.145	0.04x0.145x0.19	0.04x 0.17x 0.30	0.10x0.07x0.07	0.15x0.17x0.17	0.26x0.142x0.142	0.055x0.21x0.21	0.095x0.21x0.21	0.25x0.21x0.21	0.26x0.29x0.29
Pièces par carton	**18**	**9**	**4**	**16**	**2**	**4**	**4**	**2**	**2**	**1**
Poids brut par carton (kg)	**4,5**	**5,31**	**4,6**	**7,6**	**6,6**	**17,2**	**4,65**	**4,6**	**10,9**	**10,7**
Cartons par palette	**98**	**98**	**112 / 126**	**60**	**96**	**48**	**140**	**140**	**42**	**60**
Unités par palette	**1764**	**882**	**448 / 504**	**960**	**192**	**192**	**560**	**280**	**84**	**60**
Disponible	×	×	×	-	×	×	×	×	×	×

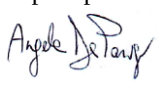
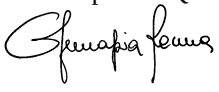
EMBALLAGE

Les produits conditionnés sont alors étiquetés et emballés selon leur format dans les cartons respectifs; sur chaque carton on appose la même étiquette que celle qui se trouve sur les conditionnements de façon à ce que le destinataire puisse identifier la marchandise contenue. Après l'emballage, les cartons sont placés sur des **euro palettes (80x120 cm),** puis le tout est emballé avec soin afin de ne pas subir de dommages pendant le transport.
Le transport est effectué par des transporteurs qualifiés par la maison qui disposent de camions frigorifiques appropriés.

NOTES

Cette fiche a une validité à partir de la date de révision.
Elle annule et remplace toutes les versions précédentes. Les informations qui y sont contenues reposent sur l'état actuel de nos connaissances et expériences.

Pour informations complémentaires:

PhD Angela DE PARIGI - (Responsable de Laboratoire - RLB)
Mme. Giuseppina RENNA - (Responsable de Management de la Qualité - RGQ)

Préparé par RLB	Emis par RGQ	Approuvé par AMM