



F.LLI CONTORNO srl
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
VIA FERDINANDO GANGITANO, 4 - 90123 - PALERMO
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com
P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: MAIONESE

DESCRIZIONE

Maionese cremosa

INGREDIENTI (in ordine decrescente per quantità)

Acqua, olio vegetale 30% (olio di semi di girasole, olio di colza), aceto d'alcool, tuorlo d'uovo pastorizzato 3,7%, zucchero, amido di mais modificato, sale, crema di latte in polvere; addensanti: gomma di xanthan, gomma di guar, succo di limone concentrato allo 0,2 %, farina di senape; conservanti: sorbato di potassio, spezie, aromi, acido citrico; antiossidanti: EDTA.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

	parametro	
1.	aspetto	cremoso
2.	colore	colore bianco con una leggera punta di giallo
3.	odore	tipico della maionese
4.	sapore	tipico della maionese
5.	pH	< 4,4

TRATTAMENTO TERMICO SUBITO DAL PRODOTTO: PASTORIZZAZIONE



F.LLI CONTORNO srl

INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI

VIA FERDINANDO GANGITANO, 4 - 90123 - PALERMO

tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com

P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: MAIONESE

REQUISITI MICROBIOLOGICI		
1.	CARICA TOTALE MESOFILA	<10000 UFC/g
2.	COLIFORMI TOTALI	<10 UFC/g
3.	MUFFE E LIEVITI	<10 UFC/g
4.	SALMONELLA SPP	Assente/25 g
5.	ESCHERICHIA COLI	Assente /1g
6.	STAFFILOCOCCO	<1000 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI	Per 100 g	Per 15 g
Valore Energetico	1265 kJ / 307 k cal	190 kJ / 46 k cal
Grassi	31,1 g	4,7 g
di cui saturi	4,0 g	0,6 g
Carboidrati	5,9 g	0,9 g
di cui zuccheri	3,2 g	0,5 g
Fibre	0 g	0 g
Proteine	0,8 g	0,1 g
Sale	1,8 g	0,3 g



F.LLI CONTORNO srl

INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI

VIA FERDINANDO GANGITANO, 4 - 90123 - PALERMO

tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com

P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: MAIONESE

PALLETTIZZAZIONE		
	VASO DI VETRO	SECCHIELLO
formato (g)	490	5000
capacità volumetrica (ml)	480	4600
imballaggio	artone	SECCHIELLO
pezzi per confezione (n°)	12	1
peso per confezione (Kg)	8,5	5,2
altezza confezione (cm)	14	15,5
larghezza confezione (cm)	24,5	23
lunghezza confezione (cm)	33,5	23
confezioni per pallet (n°)	90	100
confezioni per strato (n°)	10	20
strati per pallet (n°)	9	5
dimensioni pallet (cm)	80 x 120	80 x 120
altezza pallet (cm)	141	92,5
peso pallet (Kg)	785	540



F.LLI CONTORNO srl
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
VIA FERDINANDO GANGITANO, 4 - 90123 - PALERMO
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com
P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: MAIONESE

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI PRIMARI

SECCHIELLO	Fustino di plastica con coperchio munito di chiusura di sicurezza con all'interno un sacchetto di politene contenente il prodotto.
VETRO	Vaso Vetro trasparente, con capsula di chiusura del tipo TO mastice interno per pastorizzazione

IDENTIFICAZIONE

apposizione di etichetta adesiva contenente i seguenti dati:

Stabilimento di produzione, descrizione del prodotto e ingredienti, peso netto, lotto di produzione e scadenza apposti con ink jet, valori nutrizionali

TIPO	FORMATO (g)	CODICE EAN
Vaso	490	8000133001365
Secchiello	5000	8000133001341

SHELF LIFE

Massimo 12 mesi dalla data di confezionamento senza che vi siano evidenti cambiamenti del prodotto

MODALITA' DI CONSUMO

Diretto



F.LLI CONTORNO srl
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
VIA FERDINANDO GANGITANO, 4 - 90123 - PALERMO
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com
P.IVA 02443670829
SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: MAIONESE

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

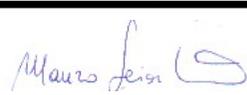
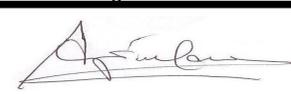
Stoccaggio in magazzino chiuso ed areato senza requisiti specifici per la temperatura. Trasporto su mezzo non a temperatura controllata.

ALTRI REQUISITI

Si dichiara che il prodotto è stato ottenuto, conservato e spedito seguendo le norme di Buona Pratica Manifatturiera (GMP). Certificati di collaudo e campioni sono disponibili su richiesta.

CONSUMATORI SENSIBILI

Avviso allergeni: contiene uova, latte, senape.

	REDATA	APPROVATA	DATA
MANSIONE	Responsabile Assicurazione Qualità	Direttore Generale	
NOME	Dott. Mauro Sciortino	Dott. Agostino Contorno	
FIRMA			23/09/2014