

AMBRUOSI & VISCARDI
Insalate Fresche

SCHEMA PRODOTTO

CICORIA

AVVERTENZA: la presente scheda viene divulgata ottemperando alle vigenti disposizioni contenute nella legge n° 126 del 10-04-1991 (*Norme per l'informazione al consumatore*) e nel D.lgs n° 206 del 06-09-2005 (*Codice del consumo*).

COMPOSIZIONE (in peso): 100% di Cicoria catalogna (*Cichorium Intybus*) di cui viene utilizzata solo la parte centrale del cespo.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE: Il materiale vegetale proviene da coltivazioni integrate certificate (norma UNI 11233:2009 e Globalgap), controllato con analisi chimiche multi residuali effettuate su ogni lotto omogeneo di produzione. Dopo un accurata selezione effettuata in prima gamma, solo il prodotto migliore viene inviato al magazzino di quarta gamma (certificato IFS) dove viene lavato, tagliato e confezionato in pezzi (da 5 a 10 cm).

CONFEZIONE: confezione da gr. 400 e 500 g.

NORME IGIENICHE: la massima garanzia di igiene del prodotto finito viene assicurata dalla manipolazione effettuata da personale formato e qualificato e dal passaggio, della materia prima, in tre vasche di lavaggio in successione che utilizzano esclusivamente acqua potabilizzata e cloro in giusta quantità. Le procedure operative assicurano, nel giorno del confezionamento, un basso livello di carica microbica totale e l'assenza di Salmonella spp, Escherichia Coli, Listeria monoc. e Yersinia enterocolitica.

La buona pratica agricola adottata durante la coltivazione garantisce un contenuto di nitrati nel prodotto finito al di sotto dei limiti normativi e l'assenza di metalli pesanti. La lavorazione del prodotto in tempi rapidi dopo la sua raccolta in campo garantiscono il mantenimento fino alla data di scadenza di caratteristiche organolettiche come: fragranza, colore, consistenza.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLAGGIO: per il confezionamento della cicoria, la ditta A&V utilizza esclusivamente film in Polipropilene antifog trasparente da 30my di spessore, con indice di permeabilità all'ossigeno di 1600 cm³/m² e regolarmente certificati per l'idoneità al contatto con gli alimenti come previsto dalla normativa vigente (Dir. CE 90/128 e D.M. 21/03/73 con successive modifiche).

CONSIGLI PER UNA CORRETTA DISTRIBUZIONE/TRASPORTO: il prodotto viene consegnato ad una temperatura di +4° C, al fine di conservarne le sue caratteristiche peculiari e deve essere trasportato e conservato alla stessa temperatura di consegna. Si raccomanda pertanto di provvedere a refrigerare preventivamente il vano del mezzo di trasporto portandolo alla temperatura consigliata prima di iniziare il carico del prodotto c/o lo stabilimento di produzione.

CONSIGLI PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE: il prodotto mantiene tutte le sue caratteristiche organolettiche dichiarate solo se conservato correttamente nella sua confezione originale e in ambiente refrigerato alla temperatura raccomandata. Il prodotto correttamente conservato può essere consumato fino alla data prevista di scadenza. Una volta aperta, la confezione va conservata in frigo a 3-5°C e consumata entro 2 giorni al massimo.

Ogni eventuale segnalazione e/o lamentela va indirizzata all'Ufficio Qualità (qualitaev@alice.it) della Az. Agr. Ambruosi & Viscardi in via Gabbie n° 345 - 63811 - loc. Bivio Cascinare di S. Elpidio a Mare (FM).

Maggiori informazioni sul prodotto e sull'azienda che lo produce sono disponibili sul sito www.ambruosiviscardi.it dal quale si possono trarre anche delle ricette di cucina con le quali impiegare i nostri prodotti.