



SCHEDA TECNICA GIARDINIERA AGRODOLCE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Giardiniera in Agrodolce

INGREDIENTI:

ortaggi misti in proporzione variabile 70% (cavolfiore, carote, **sedano**, peperoni rossi, cipolla borettana, finocchio), vino bianco (contiene **solfiti**), aceto, olio di semi di girasole alto oleico, zucchero, sale

PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione materia prima → stoccaggio materia prima → lavaggio e mondatura → cottura → raffreddamento
→ confezionamento ed etichettatura → stoccaggio prodotto finito in magazzino a temperatura ambiente

SHELF-LIFE:

18 mesi dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E MODALITÀ DI UTILIZZO

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce o di calore. Una volta aperto consumare entro 5 giorni

CONFEZIONAMENTO

Vasi da 330 g netto (230 g sgocciolato) – In cartoni da 12 vasi
Vasi da 580 g netto (380 g sgocciolato) – In cartoni da 6 vasi
Vasi da 1000 g netto (700 g sgocciolato) – in cartoni da 6 vasi
Vasi da 3000 g netto (1900 g sgocciolato) – In cartoni da 2 vasi

INDICAZIONI PER IL CLIENTE

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce o di calore.

Dopo l'uso conservare in frigorifero in contenitore chiuso con liquido di governo a copertura totale delle verdure

Consumare entro 5 giorni dopo apertura

™ Bottega Pavese S.r.l.

Via Giuseppe Torricella 11, 29016 Cortemaggiore (PC)

Tel. 0523 835075 – Fax 0523 832052

C.F. e P.IVA 01804800330

PEC - bottegapavesi@pec.it

bottegapavesi.com



REQUISITI LEGALI E DICHIARAZIONE HACCP

Prodotto preparato in conformità ai Reg. CE 178/02 e Reg. CE 852/04.

L'azienda ha predisposto manuale di autocontrollo secondo la metodologia HACCP.

Tutti gli imballaggi primari destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e s.m.i..

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: caratteristico e variegato, con tonalità proprie delle verdure utilizzate (bianco, arancio, rosso e verde), vivo e uniforme; assenza di alterazioni cromatiche.

Odore: caratteristico, gradevole e aromatico, tipico delle verdure conservate in agrodolce, con note acidule e vegetali; assenza di odori estranei.

Sapore: caratteristico, agrodolce ed equilibrato, con armonica percezione della componente dolce e acidula; sapido, aromatico e con note vegetali; assenza di retrogusti estranei.

Consistenza: soda, croccante e consistente, con adeguata resistenza alla masticazione; caratteristiche proprie delle diverse verdure presenti; assenza di consistenze molli o sfatte.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto	
Energia Kj/Kcal	323Kj / 77,20 Kcal
Grassi	5,09 g
Di cui acidi grassi saturi	0,54 g
Carboidrati	6,74 g
Di cui zuccheri	5,07 g
Fibre	n.d.
Proteine	1,19 g
Sale	1,31 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Limiti
Carica batterica totale	ufc/g	10.000
Enterobacteriaceae	ufc/g	100
<i>Salmonella spp.</i>	25 g	assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	25 g	assente
Muffe e lieviti	ufc/g	100

™ Bottega Pavesi S.r.l.

Via Giuseppe Torricella 11, 29016 Cortemaggiore (PC)

Tel. 0523 835075 – Fax 0523 832052

C.F. e P.IVA 01804800330

PEC - bottegapavesi@pec.it

bottegapavesi.com



ALLERGENI

ALLERGENI (REG. CE 1169/11)			
ALLERGENI	Allergeni presenti nel Prodotto	Allergeni presenti in Stabilimento	Cross Contamination con il prodotto finito
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro e loro ceppi ibridati)	NO	SI	NO
Crostacei o prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova o prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesci o prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi o prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati (nociola)	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10mg/Kg o 10 mg/L o 10 ppm	SI	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

Data emissione: 15/09/2026	Numero revisione 02	DISTRIBUZIONE IN FORMA NON CONTROLLATA
I contenuti della presente scheda tecnica sono validi a partire dalla data sopra riportata. In caso di aggiornamenti legislativi, variazioni e revisioni dei parametri e requisiti indicati la scheda tecnica è modificata, sostituita e sottoposta a revisione ai fini della conformità.		

™ Bottega Pavesi S.r.l.

Via Giuseppe Torricella 11, 29016 Cortemaggiore (PC)

Tel. 0523 835075 – Fax 0523 832052

C.F. e P.IVA 01804800330

PEC - bottegapavesi@pec.it

bottegapavesi.com



™ Bottega Pavesi S.r.l.
Via Giuseppe Torricella 11, 29016 Cortemaggiore (PC)
Tel. 0523 835075 – Fax 0523 832052
C.F. e P.IVA 01804800330
PEC - bottegapavesi@pec.it
bottegapavesi.com