



## SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION SHEET

### Denominazione commerciale/ Trading name

#### Sapore Di Cardoncello/Taste of Cardoncello

Il Sapore di Cardoncello è una prelibatezza dal gusto delicato e colmo di sapore, che si presta alla preparazione di antipasti, contorni e aperitivi o possono essere consumati tal quali.

Il prodotto semilavorato, viene immerso in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco e successivamente sgocciolato, condito con spezie ed invasato con l'aggiunta di olio di semi di girasole. Una volta chiusi, i prodotti vengono sottoposti a pastorizzazione (trattamento tarmac). /The Sapore di Cardoncello is a delicacy with a delicate taste and full of flavor, which lends itself to the preparation of appetizers, side dishes and aperitifs or can be eaten as they are.

The semi-finished product is immersed in an aqueous solution of white wine vinegar and subsequently drained, seasoned with spices and placed in pots with the addition of sunflower oil. Once closed, the products are subjected to pasteurization (heat treatment).



### Ingredienti/Ingredients

Funghi Shiitake Lentinus Edodes, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, peperone, aglio, peperoncino piccante, prezzemolo, antiossidante E300, correttore di acidità E330/Shiitake Lentinus edodes mushrooms, sunflower seeds oil, wine vinegar, salt, pepper, garlic, spicy pepper, parsley, antioxidant E300, acidity regulator E330

### Allergeni/Allergens: (Direttiva CE 68/07)

Contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009 E Reg 1169/2011: tonno, acido L-ascorbico, tracce di solfiti, ac. citrico. / Contains Food Allergens defined by Directive 2007/68 / EC implemented by Law 88/2009 and Reg 1169/2011: tuna, L-ascorbic acid, traces of sulphites, ac. Citric.

### Shelf life:

36 mesi /36 months

### Processo di conservazione/ stabilization process

Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C /Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)

### Modalità di conservazione/Method of conservation:

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3-4 giorni. Preserve for temperate climate. Consume within 3 - 4 days

### Caratteristiche Chimico-fisiche/

#### Chemical-physical characteristics:

pH: 3.90-4.20

### OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE) / EC

X NO  SI/yes

### Caratteristiche organolettiche/

#### Organoleptic characteristics:

**Aspetto:** Tipico / Typical  
**Colore:** Tipico / Typical  
**Sapore:** Delicato/ Delicate  
**Consistenza:** Carnosa/ Fleshy

### Modalità di confezionamento/

#### Packaging methods:

Il prodotto è confezionato in vasi di vetro con capsula apribile. / The product is packaged in glass jars with openable caps

### Dichiarazione nutrizionale/Nutritional facts

(Valori medi per 100g di prodotto/ for 100g of product)

Valore Energetico /Energy	Grassi/ Fat	di cui acidi grassi saturi/of which saturates	Carboidrati/ Carbohydrates	di cui zuccheri/ of which sugars	Fibra/ Fiber	Proteine/ Protein	Sale/ Salt
305 kJ / 74 kcal	6 g	1 g	3 g	0 g	2 g	2 g	1 g

### Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

Carica batterica mesofila e termofila/ Total bacterial count	Muffe e lieviti / Mould and yeast	Coliformi
<100 ufc/g	<500 ufc/g	<10 ufc/g

### Informazioni logistiche/ Logistic information:

Capacità/Capacity: 580 ml  
Capacità/Capacity: 3100 ml

Peso Netto/Net weight: 550 g  
Peso Netto/Net weight: 2900 g



SINISI s.r.l.  
Lavorazione e Commercio Olive  
Lupini in salamoia  
Conserven vegetali  
Frutta secca e legumi

Via Aristofane SN  
76123 Andria (BT) - ITALY  
t/f +39 0883 550601  
Piva 06886430724

www.sinisisrl.it



Mod. 7.3 (2)  
Rev. 01 del  
21/02/2020