



INALCA FOOD & BEVERAGE



GRUPO COMERCIAL ITALIANA

**INFORMACIÓN EMPRESA**

D&D ITALIA – D’AMICO

**INFORMACIÓN PRODUCTO**

|              |   |
|--------------|---|
| PRODUCTO:    | MELANZANE A FILETTI IN OLIO VEGETALE              |
| CATEGORÍA:   | CONSERVAS ITALIANAS                               |
| FORMATO:     | 1600 Gr   |
| DESCRIPCIÓN: | Melanzane a filetti in olio vegetale              |
| PROCEDENCIA: | Via Irno - 84093 PONTECAGNANO FAIANO (SA) - ITALY |

**INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

|                  |                         |         |
|------------------|-------------------------|---------|
| INFORMACIÓN CAJA | Nº de unidades por caja | 2 uds.  |
|                  | Peso bruto/neto         | 3,2 kg. |

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| ASPECTO EXTERIOR |                             |
| PERFUME          | Característico              |
| COLOR            | Tipico de cada ingredientes |
| CONSISTENCIA     | Buena                       |
| GUSTO            | Característico              |

**COMPOSICIÓN**

|               |  |
|---------------|--|
| INGREDIENTES: | Berenjenas, aceite vegetal, pimientos, vinagre de vino, sal, hierbas, especias, sabores, ácido cítrico acidificante, ácido ascórbico antioxidante. |
| OGM:          | NO   |
| ALÉRGENOS:    | NO   |

**VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g**

|                   |                          |       |                         |       |           |       |
|-------------------|--------------------------|-------|-------------------------|-------|-----------|-------|
| Energía kcal      | Grasas                   | 8,9 g | Carbohidratos           | 4,2 g | Proteínas | Sal   |
| 104 kcal / 431 kJ | De las cuales, saturadas |       | De los cuales, azúcares |       | 0,8 g     | 2,2 g |
|                   |                          | 1,1 g |                         | 0,5 g |           |       |

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS**

|                  |              |                         |                 |
|------------------|--------------|-------------------------|-----------------|
| L. Monocytógenes | Mohos        | Staphilococco aureus    | Enterobacteria  |
| Salmonella spp.  | Levaduras    | Staphilococco coagulasi | M1              |
| Humedad          | Materia seca | Ph                      | 3.5 ± 0.3<br>Aw |

**USO**

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES |          |
| TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:      | Ambiente |
| VIDA ÚTIL:                        | 3 años   |

