



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 03 del 11/05/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Nome Prodotto Product name	MAIS DOLCE IN GRANI AL NATURALE VACUUM PACKED SWEETCORN KERNELS	
Descrizione del prodotto Product description	Prodotto preparato con grani di mais dolce di varietà adatte a questa fabbricazione. La raccolta delle pannocchie viene effettuata prima della completa maturazione. I grani devono restare cremosi, di colore giallo vivo omogeneo (o bianco per le varietà a grani bianchi), sgranati correttamente, senza la presenza eccessiva di grani spezzati e bucce. Il prodotto viene lavato in modo adeguato, i grani imperfetti e le materie estranee vengono eliminate./ Product prepared with sweet kernel corn of varieties suitable for this production. Harvesting corn cobs takes place prior to full ripening. Grains should remain creamy, yellow, homogeneous (or white for white grain varieties), shelled correctly without the excessive presence of broken grains and husks. The product is properly washed, the imperfect grains and anomalous materials are removed.	
Formato/Packing	1/2	
Cod. Art./Product code	18380	
Cod. EAN/EAN code product	8025797183806	
Cod. Doganale/Customs code		
Peso netto/Net weight	300g	
Peso sgocciolato/Drained weight	285g	
Capacità contenitore/ Can capacity	425ml	
Shelf life del prodotto Expiration in month	48 mesi 48	Imballo primario: latta Primary pack: tin plate
Imballo secondario: imballo termoretrato con base in cartone. Secondary packaging: Termoretrabile plastic pack on carton base.	Unità per cartone: 12 Number can per carton: 12	Imballi per strato: Number pack per layer:
Strati per pallet: Number layers for pallet:	Imballi per pallet: 144 Number pack per pallet: 144	Unità per pallet: 1728 Number cans per pallet: 1728

Ingredienti: mais dolce in grani, acqua, zucchero, sale.

Ingredients: sweetcorn kernels, water, sugar, salt.

11/05/2018

**SCHEMA TECNICA/ Product Sheet**

Rev. 03 del 11/05/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Origine del prodotto: UNGHERIA/Origin product: HUNGARY**Caratteristiche organolettiche del prodotto /Sensorial characteristic of the product**

Aspetto/Appearance: Liquido di governo da opalescente a lattiginoso e fluido, grani lattiginosi e cremosi con un'altezza di taglio uniforme, nessuna proporzione esagerata, nessun falso taglio, grani spezzati, bucce, assenza di grani difettosi e di materie estranee/Opaescent, milky and fluid liquid, creamy and milky kernels with a uniform cutting height, no excessive proportion, no fake cuts, broken kernels, husks, absence of defective grains and anomalous materials.

Colore/Colour: Caratteristiche delle varietà utilizzate: giallo oro, giallo acceso omogeneo o bianco/
Characteristics of the varieties used: golden yellow, homogeneous yellow or white.

Odore/Odour: Sapore dolce e zuccherato, odore pulito e normale, assenza di ogni sapore od odore estranei/ Sweet and sugary, clean typical smell, absence of any anomalous smell or taste.

Sapore/Taste: insieme a odore

Consistenza: Grani teneri senza durezza eccessiva/ Soft kernels without excessive hardness.

Parametri chimici/Chemical parameters

PH 5,9-6,7

void : 0.5 bar circa

Allergeni/Allergens:

Assenza ai sensi della regolamentazione Europea in vigore /Absent .

OGM/MGO:

Il prodotto non proviene da colture geneticamente modificate/The product does not derives from genetically modified crops

Ionizzazione/Ionization:

Il prodotto non ha subito nessun trattamento ionizzante./The product has not undergone any ionizing treatment.

Pesticidi, metalli pesanti/ Pesticides, heavy metals:

Conforme alla Regolamentazione Europea in vigore/ Conforms to European legislation in force

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics**Criteri Microbiologici**

Un test di stabilità viene realizzato su ogni lotto: controllo di stabilità su 3 recipienti. In riferiemnto alla norma AFNOR NF V08-408 di ottobre 1997./ A stability test is carried out on each batch: stability control on 3 containers. In reference to the norm AFNOR NF V08-408 of October 1997.

- Temperatura ambiente durante 7 giorni/ Ambient temperature during 7 days
- A 37°C durante 7 giorni. / At 37° C during 7 days.
- A 55°C durante 7 giorni./ At 55° C during 7 days.

Assenza di rigonfiamenti o variazioni di pH<0,5 unità ra le 3 scatole incubate./No bulges or variations of pH < 0.5 units between the 3 incubated boxes

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition declaration

Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato / Average values for 100g of drianed product.

11/05/2018



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 03 del 11/05/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Energia /Energy	500kj / 118kcal
Grassi / Fat	1,3g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,1g
Carboidrati / Carbohydrates	22g
di cui zuccheri / of which sugars	2,6g
Fibre / Fibre	3,3g
Proteine / Protein	3,0g
Sale/ Salt	0,53g

Conservazione/Storage

Conservare in luogo fresco ed asciutto e lontano da fonti di calore, una volta aperto rimuovere tutto il contenitore dalla scatola e porlo in un contenitore adatto in frigorifero e consumare entro 2 giorni. /Keep in a cool dry place away from heat sources. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Keep refrigerated and consume within 2 days

Imballaggi e Confezionamenti/Packaging

Gli imballaggi che entrano direttamente a contatto con la presente materia posseggono un **certificato di alimentari**, conforme all'utilizzo ed alla regolamentazione europea in vigore. /Packagings coming into direct contact with the present materials possess a food safety certification, according to use and European regulations.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, preghi specificare)	In uso sulla stessa linea	In uso presso lo stabilimento produttivo
Arachidi e derivati: burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Frutta a guscio e derivati: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pinoli, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline,	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

11/05/2018



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 03 del 11/05/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), ..	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA
Uova e prodotti a base di uova: meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima,, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Pesce e prodotti a base di pesce: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Cereali e derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Soia e prodotti a base di soia: lecitine, proteine, olio di soia, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: incluso olio di sesamo	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 03 del 11/05/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Senape	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
SO₂ : Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA

Prodotto in U.E per/Produced in U.E. for: Viander S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) Italia.