

SCHEDATECNICAPRODOTTO

NOME PRODOTTO	Art.Cod.0022-BOMBAPUGLIESEINOLIODIOLIVA212ML
CODICE EAN	8034139270128
INGREDIENTI	INGREDIENTI:Ortaggi in proporzione variabile 60% (Peperoni, melanzane, carote rosse, peperoncino), olio d'oliva 37%, sale, aglio, acetodivino, correttore di acidità: acidocitrico.
DATI SULLA CONFEZIONE E QUANTITÀ NETTA	VASO: 212 ml mod. Std / PESO NETTO: 190g
DATI SULL'IMBALLAGGIO	Nr divasi per scatola di cartone: 12 Peso lordo della scatola: 4100g circa Nr scatole per strato bancale: 14 scatole Nr scatole per bancale: 168 scatole Imballaggio primario: Vaso GL70 - Raccolta Vetro. Capsula C/FE91 - Raccolta Metallo.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E LOTTO	TMC indicato con: da consumarsi preferibilmente entro il : vedi capsula LOTTO: vedi capsula INKJET BORDO CAPSULA
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	CONFEZIONE CHIUSA: 36 mesi per confezione conservata in luogo fresco ed al riparo da raggi solari DOPOL'APERTURA: conservare in frigo e consumare entro 7gg
CARATTERISTICHE	Unione di peperone, melanzana, carota rossa, peperoncino e altri vegetali della tradizione, da cui nasce la crema Bombapugliese.
CONSIGLI DI UTILIZZO	Una salsa piccante, dal gusto deciso ideale per crostini, pane, bruschette per condire piatti di pasta.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto	ENERGIA: 1259 kJ / 306 kcal GRASSI TOTALI: 3,2 g di cui acidi grassi saturi 4,1 g CARBOIDRATI: 3,7 g di cui zuccheri 2,9 g PROTEINE: 0,7 g SALE: 2,3 g
REQUISITI MICROBIOLOGICI ai sensi del Reg. CE 2073/2005 es. m. i.	Il prodotto non manifesta alterazioni, dopo aver effettuato controlli interni a campione sui lotti di produzione, previsti dal Sistema Qualità. Muffe: Assenti / g Escherichia coli: Assente / g Salmonella spp.: Assente / 25g Listeria monocytogenes: Assente / 25g Clostridium Botulinum e spore: Assente / g
INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (all. II Reg. UE 1169/2011)	IL PRODOTTO È PRIVO DI: • Crostacei e prodotti a base di crostacei • Uova e prodotti a base di uova • Arachidi e prodotti a base di arachidi • Soia e prodotti a base di soia • Frutta a guscio, vale a dire: vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia e noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti • Senape e prodotti a base di senape • Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo • Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale da calcolare per il prodotto così come proposto in etichetta al consumo o i costituenti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti • Molluschi e prodotti a base di molluschi SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATE NELLO STABILIMENTO: • Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamuto e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati • Lupini e prodotti a base di lupini • Sedano e prodotti a base di sedano • Pesce e prodotti a base di pesce • Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) “Nello stabilimento si attuano idonee procedure di sanificazione e di gestione per evitare il rischio di contaminazione crociata da allergeni”