

SCHEDATECNICAPRODOTTO

NOME PRODOTTO	Art.Cod.063-MELANZANEAFIETTI314ml.
CODICE EAN	8034139270975
INGREDIENTI	INGREDIENTI:melanzane63%,oliod'oliva34%,aglio,peperoncino,origano,menta,sale,acetodivino.Correttore di acidità:acidocitrico.Antiossidante:acidoascorbico.
DATI SULLA CONFEZIONE E QUANTITÀ NETTA	VASO: 314mlmod.america/ PESO NETTO: 280g
DATI SULL'IMBALLAGGIO	Nrdivasiperscatoladicartone:12 Pesolordodellascatola:5760gcirca Nrdiscatoleperstratobancale:10scatole Nrdiscatoleperbancale:120scatole Imballaggio primario: VasoGL70-RaccoltaVetro. Capsula C/FE91-RaccoltaMetallo.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E LOTTO	TMC indicato con: da consumarsi preferibilmente entro il : vedi capsula LOTTO: vedi capsula IN KJETBORDO CAPSULA
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	CONFEZIONE CHIUSA: 36 mesi per confezione conservata in luogo fresco ed al riparo da raggi solari DOPOL'APERTURA: conservare in frigorifero e consumare entro 7gg
CARATTERISTICHE	Delicata melanzana tagliata a filetti e riposta in olio di oliva
CONSIGLI DI UTILIZZO	Ideali per antipasti, contorni o per farcire panini e focacce.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto netto sgocciolato	ENERGIA: 240kJ/57kcal GRASSI TOTALI: 3,8g di cui acidi grassi saturi 0,5g CARBOIDRATI: 4,2g di cui zuccheri 1,8g PROTEINE: 0,8g SALE: 0,60g
REQUISITI MICROBIOLOGICI ai sensi del Reg.CE2073/2005 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 ALLEGATI (all.II Reg.UE1169/2011)	IL PRODOTTO È PRIVI 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 10mg/kg o 10mg/litro interminidi SO2 totale da calcolare siperiprodotto come proposto in prontal consumo o ricostituito 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, kamut o 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”