

SCHEDATECNICAPRODOTTO

NOME PRODOTTO	Art.Cod.052-POMODORISECCHIINOLIOLIVA314ml.
CODICE EAN	8034139270876
INGREDIENTI	INGREDIENTI: pomodoro secchi 63%, olio d'oliva 34%, sale, capperi, aglio, peperoncino, menta, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico.
DATI SULLA CONFEZIONE E QUANTITÀ NETTA	VASO: 314 ml mod. America / PESO NETTO: 280g
DATI SULL'IMBALLAGGIO	Nr divasi per scatola di cartone: 12 Peso lordo della scatola: 5760g circa Nr scatole per strato bancale: 10 scatole Nr scatole per bancale: 120 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 frigorifero e consumare entro 7gg
CARATTERISTICHE	Pomodori secchi insaporiti da spezie tipiche del Mediterraneo per donare loro un gusto ancora più intenso.
CONSIGLI DI UTILIZZO	Ottimo come antipasto, contorno, per pasta e pizza.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto netto sgocciolato	ENERGIA: 706 kJ / 169 kcal GRASSI: 9,3g di cui acidi grassi saturi 1,3g CARBOIDRATI: 16g di cui zuccheri 10g PROTEINE: 3,5g SALE: 3,2g
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 ALLEGATI (all. II Reg. UE 1169/2011)	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], nocciola del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), nocciola di macadamia e nocciola 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 interminidi SO2 totale da calcolare siperi prodotti come proposti pronti al consumo o ricostituiti 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 • Sèdano e prodotti a base di sèdano • 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”