

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

NOME PRODOTTO	POMODORI SECCHI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
INGREDIENTI	INGREDIENTI: pomodori 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: 212ml mod. Ergo / PESO NETTO: 200g
DATI SULL'IMBALLAGGIO	Nr di vasi per scatola di cartone: 12 Peso lordo della scatola: 5760g circa Nr di scatole per strato bancale: 10 scatole Nr di scatole per bancale: 120 scatole Imballaggio primario: Vaso GL 70 – Raccolta Vetro. Capsula C/FE 91 – Raccolta Metallo.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E LOTTO	TMC indicato con: da consumarsi preferibilmente entro il: vedi capsula LOTTO: vedi capsula INK JET BORDO CAPSULA
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	CONFEZIONE CHIUSA: 36 mesi per confezione conservata in luogo fresco ed al riparo dai raggi solari DOPO L'APERTURA: conservare in frigo e consumare entro 7gg
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Pomodori secchi insaporiti da spezie tipiche del Mediterraneo per donare loro un gusto ancora più intenso. Colore: Rosso scuro/quasi nero, opaco, intensificato dall'olio d'oliva. Odore: Molto intenso, concentrato, di pomodoro essiccato, con note pungenti di aglio, salmastre di capperi e fresche di menta. Sapore: Fortemente sapido, dolce-concentrato (umami). Sapore complesso con note di menta e un netto pizzicore piccante, bilanciato dall'acidità. Consistenza: Tenace, gommosa ma morbida (pomodoro secco reidratato), i pezzi sono immersi nell'olio.
CONSIGLI DI UTILIZZO	Ottimi come antipasto, contorno, per pasta e pizza.
Requisiti chimico/fisici	Ph ≤4,3
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto netto sgocciolato	ENERGIA: 706 kJ / 169 kcal GRASSI: 9,3 g di cui acidi grassi saturi 1,3 g CARBOIDRATI: 16 g di cui zuccheri 10 g PROTEINE: 3,5 g SALE: 3,2 g
REQUISITI MICROBIOLOGICI ai sensi del Reg. CE 2073/2005 e s.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/25 g Listeria monocytogenes: Assente/25 g Clostridium Botulinum e sue spore: Assente/g
INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (all.II Reg. UE 1169/2011)	IL PRODOTTO E' 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 o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Senape e prodotti a base di senape• Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo• Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così 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
- 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 contaminazioni crociate da allergeni”