

SCHEDA TECNICA

| | | | | | |
|---------------------------------------|--------|---|---|-------------------------|----------------|
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: | | SUGO PRONTO "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA I.G.P. E NDUJA DI SPILINGA" | | | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: | | Pomodoro esclusivamente italiano. Lavorato fresco e realizzato in maniera artigianale. | | | |
| INGREDIENTI: | | Passata di pomodoro (82.2%), Nduja di Spilinga (9%), "Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P." (4%), olio extra vergine d'oliva, sale. Correttore di acidità : acido citrico. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA | | | |
| CONFEZIONAMENTO | | Vassoi termoretratti con supporto di cartone su: (a) EUROPALLET da 80*120 cm (b) PALLET da 100*120 cm | | | |
| UNITA' DI VENDITA: | | Capacit | Peso | PZ per | Crt per |
| CODICE EAN:8004534321008 | | 370cc | 340g | 6 | |
| COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE: | | | CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED IGIENICO-SANITARIE: | | |
| PARAMETRI (Valori medi per 100 gr) | | | PARAMETRI | Unità di Misura | Valore |
| | | | pH | -- | 4,1 |
| VALORE ENERGETICO | Kcal | 119 | Carica microbica totale | U.F.C/g | <10 |
| | KJ | 499 | Conta anaerobi solfito riduttori | -- | assente |
| GRASSI Di cui saturi | g g | 11 2 | Istamina | ppm | Assente |
| CARBOIDRATI Di cui zuccheri | g g | 2.9 2.6 | Ricerca listeria monocitogenes | Presenza/assenza in 25g | Assente |
| PROTEINE | g | 2.3 | Lieviti e muffe | U.F.C/g | <10 |
| FIBRE | g | 1.4 | Enterobacteriaceae | U.F.C/g | <10 |
| SALE | g | 1 | Ricerca salmonella | Presenza/assenza in 25g | Assente |

| | |
|--|--|
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE: | T.M.C. (tempo minimo di conservabilità): |
| Da conservarsi in luogo fresco ed asciutto; Una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero per 3 giorni. | 36 mesi dalla data di produzione, se correttamente conservato. |
| INDICAZIONI SUPPLEMENTARI: Prodotto pastorizzato, senza conservanti. | |
| DESTINAZIONE D'USO: Ideale per la preparazione di pizze ed ottimi sughi. | |
| Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM) | |

DICHIARAZIONE ALLERGENI

| SUGO PRONTO " CIPOLLA DI TROPEA I.G.P E NDUJA DI SPILINGA | | | |
|---|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Allergeni alimentari <i>(Allegato bis Dir. 2007/68/CE e succ. agg.)</i> | Presente come ingrediente* | Presente come contaminante** | Presente in Azienda*** |
| Cereali contenenti glutine e derivati | | | |
| Crostacei e prodotti derivati | | | |
| Uova e prodotti derivati | | | |
| Pesce e prodotti derivati | | | X |
| Arachidi e prodotti derivati | | | |
| Soia e prodotti derivati | | | |
| Latte e prodotti derivati | | | |
| Frutta a guscio | | | |
| Sedano e prodotti derivati | | | |
| Senape e prodotti derivati | | | |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | | | |
| Anidride solforosa e solfiti | | | X |
| Lupini e prodotti derivati | | | X |
| Molluschi e prodotti derivati | | | |

* S'intende per "ingrediente" qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto, utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata (definizione da Reg. UE 1169/2011)

** S'intende per contaminante ogni sostanza **non aggiunta intenzionalmente** ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione, della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente (definizione da Reg. UE 1169/2011)

**** Vengono messe in atto adeguate precauzioni per evitare contaminazione incrociate*

| REV. E DATA | REDATTO | VERIFICATO | APPROVATO |
|----------------------|----------------|-------------------|------------------|
| Rev.1 del 01.05.2021 | RGSA | RGQ | AU |

L' AZIENDA E' REGISTRATA CON U.S FOOD AND DRUG ADMINISTRATION