

## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:</b>		<b>SUGO PRONTO PEPERONCINO E AGLIO</b>			
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:</b>		Pomodoro esclusivamente italiano. Lavorato fresco e realizzato in maniera artigianale.			
<b>INGREDIENTI:</b>		Passata di pomodoro (79.6%), Aglio (9%), "Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P." (4%), peperoncino origine UE-EXTRA UE (2.6%), olio extra vergine d'oliva (4%), sale (0.8%), aceto di vino. Contiene Solfiti Correttore di acidità: acido citrico. <b>ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA</b>			
<b>CONFEZIONAMENTO</b>		Vassoi termoretratti con supporto di cartone su: (a) EUROPALLET da 80*120 cm (b) PALLET da 100*120 cm			
<b>UNITA' DI VENDITA:</b>	<b>Capacità</b>	<b>Peso netto</b>	<b>Pezzi per cartone</b>	<b>Cartoni per pedana</b>	<b>Pezzi per pedana</b>
<b>EAN:800453432400</b>	370cc	340g	6		
<b>COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE:</b>		<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED IGIENICO-SANITARIE:</b>			
<b>PARAMETRI (Valori medi per 100 gr)</b>		<b>PARAMETRI</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>Valore</b>	
VALORE ENERGETICO	Kc	59	<b>pH</b>	--	<b>4.05</b>
	KJ	249	Carica microbica totale	U.F.C/g	<b>&lt;10</b>
GRASSI	g	40	Conta anaerobi solfito riduttori	--	<b>&lt;10</b>
Di cui saturi	g	0.6			
CARBOIDRATI	g	2.8	Istamina	ppm	<b>Assente</b>
	Di cui zuccheri	g	2.7	Ricerca listeria	Presenza/assenza in 25g
PROTEINE	g	1.9	Lievitati e muffe	U.F.C/g	<b>&lt;10</b>
FIBRE	g	1.7	Enterobacteriaceae	U.F.C/g	<b>&lt;10</b>
SALE	g	0.04	Ricerca salmonella	Presenza/assenza in 25g	<b>Assente</b>
<b>MODALITA' DI</b>		<b>T.M.C. (tempo minimo di conservabilità):</b>			

Da conservarsi in luogo fresco ed asciutto; Una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero per 3	36 mesi dalla data di produzione, se correttamente conservato.
<b>INDICAZIONI SUPPLEMENTARI:</b> Prodotto pastorizzato, senza conservanti.	
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Ideale per la preparazione di pizze ed ottimi sughi.	
<b>Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM)</b>	

## DICHIARAZIONE ALLERGENI

<b>SUGO PRONTO PEPERONCINO E AGLIO</b>			
<b>Allergeni alimentari</b> <i>(Allegato bis Dir. 2007/68/CE e succ. agg.)</i>	<b>Presente come ingrediente *</b>	<b>Presente come contaminante**</b>	<b>Presente in Azienda***</b>
<b>Cereali contenenti glutine</b> e derivati			
<b>Crostacei</b> e prodotti derivati			
<b>Uova</b> e prodotti derivati			
<b>Pesce</b> e prodotti derivati			<b>X</b>
<b>Arachidi</b> e prodotti derivati			
<b>Soia</b> e prodotti derivati			
<b>Latte</b> e prodotti derivati			
<b>Frutta a guscio</b>			
<b>Sedano</b> e prodotti derivati			
<b>Senape</b> e prodotti derivati			
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti derivati			
<b>Anidride solforosa e solfiti</b>	<b>X</b>		
<b>Lupini</b> e prodotti derivati			x
<b>Molluschi</b> 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

<b>REV. E DATA</b>	<b>REDATTO</b>	<b>VERIFICATO</b>	<b>APPROVATO</b>
Rev. 1 del 01.05.2021	RGSA	RGQ	AU

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