

DENOMINAZIONE DI VENDITA	SUGO ALLE SARDE ORO4SHOP
CODICE ARTICOLO	SU2SGULSR027
INGREDIENTI (DATO VARIABILE A SECONDA DEL LOTTO DI PRODUZIONE) AI SENSI DEL REG,UE 1169/2011	Ingredienti: polpa di pomodoro (origine Italia), filetti di SARDE 7,6%, cipolle, olio extravergine d'oliva, pomodori secchi, olio di semi di girasole, uva sultanina*, PINOLI, sale, aglio, prezzemolo, peperoncino, semi di finocchio
TABELLA NUTRIZIONALE (Calcolata) (DATO VARIABILE A SECONDA DEL LOTTO DI PRODUZIONE) AI SENSI DEL REG,UE 1169/2011)	Valori nutrizionali medi per 100g: Energia: 114 kCal / 477 Kj - grassi: 7,84 g - di cui acidi grassi saturi: 1,08 g carboidrati: 7,13 g - di cui zuccheri: 4,91 g - proteine: 3,66 g - sale: 1,07 g
OGM	NESSUN OGM PRESENTE
DICHIARAZIONE ALLERGENI AI SENSI DEL REG,UE 1169/2011	SARDE (PESCE), PINOLI
SCHEMA DI LAVORAZIONE	- PREPARAZIONE DELLA MATERIA PRIMA - COTTURA FINO A RAGGIUNGIMENTO DENSITA' DESIDERATA - (eventuale) TRITATURA - INVASETTAMENTO E PESATURA - CHIUSURA CON CAPSULE - TRATTAMENTO TERMICO E RAFFREDDAMENTO - LUCIDATURA VASO, ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / FORMATO	IN VASI DI VETRO / VARI FORMATI: 212ML/190g - 314ML/290g
IMBALLAGGIO: a) PRIMARIO b) SECONDARIO	a) IN VASI DI VETRO: PESO VARIABILE A SECONDA DEL FORMATO b) IN CARTONCINI DI VARIE QUANTITA'
METODO DI DISTRIBUZIONE	ALL'INGROSSO
TEMPERATURA DI TRASPORTO	AMBIENTALE (max 25°C)
VITA DI SCAFFALE (TMC)	36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO PRIMA DEL CONSUMO	STOCCAGGIO A TEMPERATURA AMBIENTALE IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI LUCE DIRETTA; IN FRIGORIFERO A +4°C PER TRE GIORNI SE APERTI
MODALITA' D'USO	SCALDARE A 77°C PER 3 MINUTI PRIMA DELL'USO
IDENTIFICAZIONE LOTTO	LOTTO COMPOSTO DA 6 NUMERI ED UNA LETTERA FINALE
DICHIARAZIONE MOCA IMBALLI PRIMARI (REG, CE 1935/04; REG, CE 2023/06; NORME NAZIONALI: ART. 34-35 DEL DEC, MINISTERIALE 21/03/1973 E SUCCESSIVE MODIFICHE; DPR 777/82 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE	I FORNITORI DI IMBALLI PRIMARI HANNO PRODOTTO IDONEA DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA CONFORMITA' DEGLI IMBALLI (VETRI E CAPSULE) A CONTATTO CON GLI ALIMENTI. APPROPRIATA DOCUMENTAZIONE E' DISPONIBILE PRESSO LA NOSTRA SEDE
INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLI	VASO CAPSULA RACCOLTA DIFFERENZIATA GL 70 C/FE 91 Verifica le disposizioni del tuo Comune
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
SPECIFICHE DI PRODOTTO	LIMITE DI CONFORMITA'
Carica batterica totale	10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

I dati riportati nella presente scheda non sostituiscono in alcun modo l'etichetta apposta sul prodotto

VALIDITA': QUESTA SCHEDA TECNICA HA VALIDITA' A PARTIRE DALLA DATA SOPRA INDICATA E SARA' SOSTITUITA QUANDO INTERVERRANNO CAMBIAMENTI SOSTANZIALI NELLA PRODUZIONE, IN GRADO DI MUTARE ALCUNI REQUISITI ESSENZIALI DEL PRODOTTO O QUANDO I RIFERIMENTI LEGISLATIVI SUBIRANNO UNA MODIFICA TALE DA RICHIEDERE UNA REVISIONE