

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>SALSA VERDE ORO4SHOP</b>	
CODICE ARTICOLO	<b>ANTSLSVDL021</b>	
INGREDIENTI (DATO VARIABILE A SECONDA DEL LOTTO DI PRODUZIONE) AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011	<b>Ingredienti: prezzemolo 46%, olio d'oliva, olio extravergine d'oliva, aceto di vino (contiene SOLFITI), capperi, ACCIUGHE, sale, aglio, amido di mais, pepe, acidificante: acido citrico</b>	
TABELLA NUTRIZIONALE (Calcolata) (DATO VARIABILE A SECONDA DEL LOTTO DI PRODUZIONE) AI SENSI DEL REG,UE 1169/2011)	<b>Valori nutrizionali medi per 100g: Energia: 507 kCal / 2121 kJ - grassi: 54,88 g - di cui acidi grassi saturi: 7,61 g carboidrati: 4,12 g - di cui zuccheri: 0,43 g - proteine: 2,12 g - sale: 1,26 g</b>	
OGM	<b>NESSUN OGM PRESENTE</b>	
DICHIARAZIONE ALLERGENI AI SENSI DEL REG,UE 1169/2011	<b>SOLFITI, ACCIUGHE</b>	
SCHEMA DI LAVORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PREPARAZIONE DELLA MATERIA PRIMA</li> <li>- MISCELAZIONE FINO A RAGGIUNGIMENTO DENSITA' DESIDERATA</li> <li>- INVASETTAMENTO E PESATURA</li> <li>- CHIUSURA CON CAPSULE</li> <li>- TRATTAMENTO TERMICO E RAFFREDDAMENTO</li> <li>- LUCIDATURA VASO, ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO</li> </ul>	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / FORMATO	<b>IN VASI DI VETRO / VARI FORMATI: PESO NETTO 180g</b>	
IMBALLAGGIO: a) PRIMARIO b) SECONDARIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>IN VASI DI VETRO: PESO VARIABILE A SECONDA DEL FORMATO</b></li> <li>b) <b>IN CARTONCINI DI VARIE QUANTITA'</b></li> </ul>	
METODO DI DISTRIBUZIONE	<b>ALL'INGROSSO</b>	
TEMPERATURA DI TRASPORTO	<b>AMBIENTALE (max 25°C)</b>	
VITA DI SCAFFALE (TMC)	<b>36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE</b>	
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO PRIMA DEL CONSUMO	<b>STOCCAGGIO A TEMPERATURA AMBIENTALE IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI LUCE DIRETTA; IN FRIGORIFERO A +4°C PER OTTO GIORNI SE APERTI</b>	
MODALITA' D'USO	<b>UTILIZZARE TAL QUALE COME ANTIPASTO O COME ACCOMPAGNAMENTO A PIATTI DI CARNE E PESCE</b>	
IDENTIFICAZIONE LOTTO	<b>LOTTO COMPOSTO DA 6 NUMERI ED UNA LETTERA FINALE</b>	
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	<b>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</b>	
INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLI	<b>VASO   CAPSULA</b>	<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA</b>
	<b>GL 70 C/FE 91</b>	<b>Verifica le disposizioni del tuo Comune</b>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
SPECIFICHE DI PRODOTTO	<b>LIMITE DI CONFORMITA'</b>	
Carica batterica totale	<b>10 ufc/g</b>	
Clostridi solfito riduttori	<b>&lt;10 ufc/g</b>	
Salmonella	<b>Assente/25g</b>	
Listeria monocytogenes	<b>Assente/25g</b>	

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