

SCHEDE TECNICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ocean Fish
Costerweg 1t
6702 AA Wageningen
The Netherlands

www.oceanfish.nl
Tel: +31 317 428539
Fax: +31 317 428666

TECHNICAL SHEET

PRODUCT

Name	Fish burgers
scientific name	Gadus morhua
characteristic	Product breaded without open spots Prefried within the range of 170-180°C
description product	formed, breaded, prefried
texture	fine
Colour	orange
flavour	neutral
smell	neutral
size	70/75g
processteps	Minced product is released from the coldstore and checked On quality, appearance, foreign material. Minced product is mixed with spices. The product is formed, breaded, pre fried and frozen at -40 °C, defects will be put out. During the breeding/ prefry process the product is checked on appearance, breeding %, temperature and weight. Product is packed and stored in Coldstore at -25 °C.
deliveryperiod	all year around
fishinggrounds	FAO zone 27 Atlantic Ocean
Sub Area	IIa2 Norwegian Sea
origin	Holland
fishinggear	trawls/hooks and lines

INGREDIENTS	65% cod (fish), 35% wheatflower (contains gluten), water, potato flakes, palm oil, spices, yeast, oil (rapeseed, sunflower), salt, and egg. Could contain traces of rye, gluten and egg.
-------------	--

ALLERGENS	fish, gluten, egg
-----------	-------------------

PRESERVATION	
Delivery temperature	≤ 18°C
storage temperature	≤ 18°C
shelflife	2 years after catchingdate/productiondate
catchingdate	see original label
productiondate	see original label
best before date	see original label

Ø NUTRITIONAL VALUE

Average per 100 gr.	
Energy	982kJ/235Kcal
Fat	6,8 g
of which saturated fat	0,6 g
carbohydrates	29,0 g
of which sugars	1,8 g
proteins	11,9 g
salt	0,9 g

PACKED IN 5 kg

glaze	0%
netweight	5 kg
Units/carton	5 kg
technology	iqf
Specifications mastercarton	case
specifications	carton
sizes	39x30x12cm
labels	productiondate/specifications
Number of cases /pallet	128
Number of cases / layer	8
Number of layers/pallet	16
Type of pallet	europallet
weight of pallet (only the pallet)	ca.25kg
height of pallet (only the pallet)	ca.150mm
weight of the pallet	ca. 625 kg
height of the pallet	ca.2.20 m.

MICROBIOLOGICAL CRITERIA (target values)

Fresh and frozen fish fillets, crustaceans-, shellfish and molluscs		
Parameter	At delivery	Expiry date
Total bacterial count	≤1.000.000 cfu/g	≤10.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤1.000 cfu/g	≤10.000 cfu/g
S.aureus	≤1.000 cfu/g	≤1.000 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
E-coli	≤ 100 cfu/g	≤ 1.000 cfu/g

Prepared fish (cooked,smoked, baked etc.)		
Parameter	At delivery	Expiry date
Total bacterial count	≤100.000 cfu/g	≤1.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	≤100 cfu/g	≤1.000 cfu/g
S.aureus	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram	Absent in 25 gram
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gram	≤100 cfu/g
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g

Instructions for the final user

Fish products of Ocean Fish B.V. are not suitable for direct consumption but should be heated above a core temperature of 75°C before consumption.
Limited shelf life after opening

Last revision: November 7, 2017

1.0 Dettagli generali :

- 1.1 Codice : F6988U
- 1.2 Nome : Crocchettine Happy fish
- 1.3 Fornitore : FROSTA Sp. Z o.o.
Ul. Witebska 63
85-778 Bydgoszcz, Polonia
- 1.4 Marchio : FROSTA Foodservice

2.0 Descrizione generale del prodotto / qualità:

Figurine impanate a base di pesce da 22g circa, modellate, pastellate ed impanate, prefritte e surgelate.

3.0 Sommario del processo di produzione:

La materia prima pesce é macinata e miscelata in accordo alla ricetta. Poi l'acqua e gli altri ingredienti secchi vengono addizionati e miscelati. La massa viene modellata e formata, pastellata ed impanata, prefritta e surgelata. Successivamente il prodotto viene confezionato in cartoni, passati al metal detector ed alla bilancia, sigillati, palettizzati e stoccati in condizioni adeguate.

4.0 Lista degli ingredienti:

Pesce (46%), farina (frumento, riso), acqua, olio di colza, amido di patata, fibra di frumento, fiocchi di patate, sale, paprica, lievito.

4.1 Cross contamination:

Può contenere tracce di crostacei, uova, latte, soia, sedano, senape, molluschi.

5.0 Dettagli della dichiarazione:

- 5.1 Peso totale dichiarato : 6000g
- 5.2 Peso parziale dichiarato : Pesce 46% = 2760g

5.3 Valori nutrizionali medi su 100g di prodotto:

Energia KJ / Kcal	996/237
Grassi [g]	9,6
- di cui acidi grassi saturi [g]	0,8
Carboidrati [g]	25,6
- di cui zuccheri [g]	0,3
Proteine [g]	11,1
Sale [g]	0,6

6.0 Criteri qualitativi:

6.1 Criterio qualitativo sensoriale:

Criterio	Descrizione
Aspetto /colore	Formine differenti, omogeneamente impanate, prive di macchie scure.
Consistenza	Soffice, finemente sgranata; pangrattato: croccante, consistente.
Gusto	Speziato, distinto gusto di pesce; pangrattato: tipico del pane, leggera nota di grasso.

6.2 Criterio qualitativo microbiologico:

Germe-tipo	Limite	Metodo
S. aureus	100 ufc / g	EN ISO 6888-1 o -2
Salmonella	negativa / 25 g	EN ISO 6579

7.0 Raccomandazioni di preparazione:

In padella:

Scaldare dell'olio in padella, friggere le porzioni a fiamma media per circa 5 - 8 minuti, rigirando diverse volte il prodotto fino ad ottenere una colorazione bruno-dorata.

Friggitrice:

Scaldare l'olio a 180°C, friggere le porzioni per 3 - 5 minuti.

In forno:

Preriscaldare il forno a 230°C e cuocere in un vassoio antiaderente per 10-12 minuti.

8.0 Condizioni di stoccaggio, durabilità minima:

Temperature di stoccaggio : min. - 18°C

Temperature di trasporto : - 18°C, per brevi periodi min. - 15°C

in accordo con i regolamenti nazionali basati sulla "Direttiva Europea (89/108/EEC) (alimenti surgelati per l'alimentazione umana)

Shelf-life minima : 18 mesi dalla data di produzione in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa

Shelf-life minima alla partenza : 6 mesi.

9.0 Confezionamento:

Criterio	Dettagli
Numero di unità / unità di vendita	1
Numero di unità di vendita/ strato	10
Numero di strati/ pallet	10
Numero di unità di vendita / pallet	100
Altezza pallet (pallet incl.) [mm]	1915

Soggetto a variazioni da parte del produttore.



EAN 4046364430684

Descrizione 1 fusello di pollo congelato, TK
Descrizione 2 5 kg / cartone, sfuso, classe A
Descrizione breve fusello di pollo congelato, TK

Unità di vendita KT
Unità di prezzo KG
Codice macello DE N° 10021 EG
Produttore Landgeflügel

Gruppo prodotto fusello di pollo

Temperatura magazzino conservare a -18°C
Scadenza (giorni) 540

Imballaggio

Confezione pellicola blu 7210500
Confezione secondaria cartone 5kg 7116420
Bancale 800 x 1200 mm

Dimensioni (mm) e tare (g)

	Lunghezza	Larghezza	Altezza	ccm	tare
Confezione	100,00	100,00	0,00	0,00	14,50
Confezione secondaria	390,00	290,00	85,00	9.613,50	478,00
Bancale	1.200,00	800,00	150,00	144.000,00	10.800,00

Contenuto imballaggio

	Numero	Peso
Confezione		5
Bancale	96	480

Disposizione bancale

Confezioni per fila	8
max. file	12
max. altezza	1.405 [mm]



Valori nutrizionali

	in 100 g
kJ	550
kcal	131
proteine (g)	18,5
carboidrati (g)	1
zuccheri (g)	0,5
grassi (g)	5,8
acidi grassi (g)	1,7
fibre (g)	0,5
sodio (g)	0,08

Analisi

Valori chimici (g) (100 g)

	da	a
acqua	74	76
proteine della carne	17	19
grassi	4	7

Valori microbiologici

		Valore richiesto	Limite massimo
Bioburden	<	500.000	1.000.000
Enterobacteriaceae	<	10.000	100.000
Ecoli	<	500	5.000
Lactobacilli	<	500.000	1.000.000

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

DATI TECNICI - CONFEZIONE

TIPO E MATERIALE:	Sacchetto cellophane polytene					
DIMENSIONI:	MM	L.	260	P.	125	H. 530
PESO NETTO:	KG.	10				

DATI TECNICI - IMBALLO

TIPO:	Sacchetto cellophane polytene					
UNITA' DI VENDITA:	N.1 confezione da kg.10 cellophane					
DIMENSIONI:	MM	L.	260	P.	125	H. 530
PESO NETTO:	KG.	10				

DATI TECNICI - PALLET

TIPO:	Pallet EPAL					
UNITA' DI VENDITA:	N.60 sacchi da kg.10 cellophane					
FORMATO:	N.60 Cartoni per Pallet					
NUMERO CARTONI X STRATO:	N.6 Cartoni					
NUMERO STRATI X PALLET:	N.10 Strati					
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	80	H. 100
PESO NETTO:	KG.	600				

CODICI PRODOTTO

CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8	0	0	1	8	6	0	0	0	1	9	5	
CODICE E.A.N. IMBALLO:	8	0	0	1	8	6	0	2	5	6	9	7	4
CODICE ARTICOLO PRODOTTO	RPC0TC												
ALIQUOTA I.V.A.	4										%		

VITA TOTALE DEL PRODOTTO

18 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO	
VITA MINIMA GARANTITA	
12 MESI ALLA DATA DI SCADENZA	



RISO FINO RIBE PARBOILED
CONFEZIONE DA KG.10 CELLOPHANE

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO		
	Edizione N. 1 rev n° 0	DEL 01/11/2012	Pagina 1 di 1

Nome del prodotto	FORMATI NORMALI	
Ingredienti	Semola di grano duro	
Caratteristiche fisico-chimiche	Ceneri (% s.s.)	max 0,90
	Umidità (%)	max 12,50
	Acidità gradi	max 4
	Proteine x N 5.70 (% s.s.)	13,00 +/- 0,50
	Fifth-test	max 50/50g roditori assenti peli
	Metalli pesanti	Reg.(CE) 1881/2006 e successive modifiche
	Residui pesticidi	Reg.(CE) 396/2005 e successive modifiche
	Micotossine	Reg.(CE) 1881/2006 e successive modifiche
Caratteristiche microbiologiche	CBT (mesofila a 32°C)	<10,000 UFC/g su 3 u.c. ; <1,000,000 UFC/g su 2 u.c.
	Lieviti e muffe	<1000 UFC/g
	Coliformi totali	<100 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25g
	E. coli	<10 UFC/g
	S. aureus	<10 UFC/g
Imballaggio	Idoneo al contatto con gli alimenti	
Pezzature disponibili	500g, 1000g, 3000g	
Termine di conservazione	36 mesi	
Modalità di conservazione	Conservare in ambiente asciutto e fresco privo di fonti infestanti	
Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 g)	Valore Energetico	354 Kcal -1500 Kj
	Proteine (x N 6.25)	12,50 g
	Carboidrati	71,0g
	Grassi	1,5g
	Grassi saturi	0,5g
	Sale	0,002g
	Fibra	3,0g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Edizione N. 1 rev n° 0

DEL 01/11/2012

Pagina 1 di 1

Nome del prodotto	FORMATI SPECIALI	
Ingredienti	Semola di grano duro	
Caratteristiche fisico-chimiche	Ceneri (% s.s.)	max 0,90
	Umidità (%)	max 12,50
	Acidità gradi	max 4
	Proteine x N 5.70 (% s.s.)	14,00 +/- 0,50
	Filth-test	max 50/50g assenti peli roditori
	Metalli pesanti	Reg.1881/2006 e successive modifiche
	Residui pesticidi	Reg.(CE) 396/2005 e successive modifiche
	Micotossine	Reg.1881/2006 e successive modifiche
Caratteristiche microbiologiche	CBT (mesofila a 32°C)	<10,000 UFC/g su 3 u.c. ; <1,000,000 UFC/g su 2 u.c.
	Lieviti e muffe	<1000 UFC/g
	Coliformi totali	<100 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25g
	E. coli	<10 UFC/g
	S. aureus	<10 UFC/g
Imballaggio	Idoneo al contatto con gli alimenti	
Pezzature disponibili	500g	
Termine di conservazione	36 mesi	
Modalità di conservazione	Conservare in ambiente asciutto e fresco privo di fonti infestanti	
Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 g)	Valore Energetico	360Kcal - 1525 Kj
	Proteine (x N 6.25)	14 g
	Carboidrati	71,0g
	Grassi	1,5g
	Grassi saturi	0,5g
	Sale	0,002g
	Fibra	3,0g

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	Edizione N. 1 rev n° 0	DEL 01/11/2012	Pagina 1 di 1

Nome del prodotto	FORMATI NORMALI	
Ingredienti	Semola di grano duro	
Caratteristiche fisico-chimiche	Ceneri (% s.s.)	max 0,90
	Umidità (%)	max 12,50
	Acidità gradi	max 4
	Proteine x N 5.70 (% s.s.)	13,00 +/- 0,50
	Filtro-test	max 50/50g assenti peli roditori
	Metalli pesanti	Reg.(CE) 1881/2006 e successive modifiche
	Residui pesticidi	Reg.(CE) 396/2005 e successive modifiche
	Micotossine	Reg.(CE) 1881/2006 e successive modifiche
Caratteristiche microbiologiche	CBT (mesofila a 32°C)	<10,000 UFC/g su 3 u.c. ; <1,000,000 UFC/g su 2 u.c.
	Lieviti e muffe	<1000 UFC/g
	Coliformi totali	<100 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25g
	E. coli	<10 UFC/g
	S. aureus	<10 UFC/g
Imballaggio	Idoneo al contatto con gli alimenti	
Pezzature disponibili	500g, 1000g, 3000g	
Termine di conservazione	36 mesi	
Modalità di conservazione	Conservare in ambiente asciutto e fresco privo di fonti infestanti	
Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 g)	Valore Energetico	354 Kcal -1500 Kj
	Proteine (x N 6.25)	12,50 g
	Carboidrati	71,0g
	Grassi	1,5g
	Grassi saturi	0,5g
	Sale	0,002g
	Fibra	3,0g

Specifiche tecniche articolo - Item technical specifications

N° Rev. (Review number) 20
Data Revisione (Review date): mercoledì 28 marzo 2018
Marchio (Brand) Granoro kg 3



N° articolo (article number)	Nome articolo (item name)	Cod.EAN (EAN Code)	Cod.ITF (ITF Code)	Tempi cottura (cooking time)
24	Sedanini	8007290150240	18007290110241	10

DETTAGLIO TRAFILA (draw plate details)

Tipologia pasta (pasta type) pasta corta	Diametro esterno filo (external thread diameter) 7,00 +/- 0,50 mm
Spessore liscio (smooth shapes thickness) 1,30 + 0,15 mm - 0,05 mm	Lunghezza (length) 36,00 +/- 5,00 mm
Spessore rigato (striped shapes thickness) 1,45 + 0,15 mm - 0,05 mm	Larghezza (width)

IMBALLO PRIMARIO (main packaging)

Fascia di taglio (cellophane film width) 825	Materiale imballo (packaging material) film polipropilene/ PP + Polietilene/PE
Passo di taglio (cellophane film height) Continuo	Materiale interno (internal material) film polietilene/PE
Peso specifico (specific weight) 90 gr/m2	Materiale esterno (external material) film polipropilene/ PP
	Dimensione pacco (pack dimension)

IMBALLO SECONDARIO (secondary packaging)

Codice cartone (box code) 15CTS	Lunghezza (length) 380 mm
Pacchi per cartone (pieces per box) 4	Larghezza (width) 330 mm
Peso lordo (gross weight) 12,400 kg	Altezza (height) 280 mm
	Volume (volume) 0,03511 m3

PALLETIZZAZIONE STANDARD
(standard palletization)

Cartoni per pedana (boxes per pallet)

36

Numero strati (number of layers)

6

Cartoni per strato (boxes per layer)

6

Altezza pedana (pallet height)

1830 mm

PALLETIZZAZIONE GDO
(retail palletization)

Cartoni per pedana (boxes per pallet)

24

Numero strati (number of layers)

4

Cartoni per strato (boxes per layer)

6

Altezza pedana (pallet height)

1270 mm

Foto Trafila (draw plate picture)



Immagine Pacco (picture of the pack)



Uitgifte: 25/07/2016	Spec. finished product : LEAF SPINACH PORTIONS	SP 03 V7 Pg 1/2
Gewijzigd: A. Vandermeersch	Reden: jaarlijkse herziening specificaties	Goedgekeurd: K. Vandewalle

1. DESCRIPTION: leaf spinach, IQF deepfrozen

2. INGREDIENTS: 100% leaf spinach portions of 15, 30 of 50 grams

3. TECHNOLOGY: Immediately after cropping the spinach is cleaned thoroughly several times, blanched, shock frozen in portions and packed in storage palettainers.

4. PHYSICAL/VISUAL/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colour: green

Taste : typical, no strange taste

Smell : pleasantly fresh

Consistence : soft, not fibrous, not tough

5. PHYSICAL/CHEMICAL CHARACTERISTICS:

Dry matter: min. 6,5%

Drip out weight: min. 65%

Nitrate: 2000 ppm

6. SORTING :

Whole leaf

7. DEFECTS:

	av/kg	max/kg
Foreign objects	0 pieces	0 pieces
Vegetable foreign matter	0% weight	2 % weight
Yellow, discoloured leaf	almost free of	
Proportion stem/leaf	30 % weight	36 % weight
Sand	0,1% weight	0,2% weight
Disease, Insects	none	none

8. STANDARDS :

This product has to meet all EG-standards and norms for food and all legal clauses valid in Belgium. This product is not genetically modified and does not contain additives obtained from genetic modification.

9. PREPARATION : Defrost the deep-frozen leaf spinach portions on a small fire without adding water. When defrosted do not freeze again.

9. STORAGE AND TRANSPORT: Stocking at minimum -18°C, transport at minimum - 18°C

10. PACKING AND LABELLING:

Expiry date: 24 months

Preservation: Refrigerator: (2à4 °C): 24h; * -6°C: 1 week ; ** -12°C: 1 month; ***-18°C: see expiry date

Packing: In 20x450 g, 20x400g, 10x1 kg, 4x 2.5 kg, 2x5 kg and in bags of 25 kg, octobins

Labelling: Product name, net weight, expiry date, amount per box, production code or according to the specifications of the customer.

11. NUTRITIONAL VALUE (per 100g): (Source: Belgische voedingsmiddelentabel - Nubel)

Energy : 62 kJ/15 kcal

Fat: 0,5 g

Saturated fatty acid: 0,1 g

Carbohydrate: 0,7 g

Sugar: 0,4 g

Proteïne: 1,9 g

Salt: 15 mg (Coming from Sodium)

12. CROPPING PERIOD AND ORIGIN :

Origin: Belgium, France and The Netherlands

Cropping period : April-May-June

Uitgifte: 25/07/2016	Spec. finished product : LEAF SPINACH PORTIONS	SP 03 V7 Pg 2/2
Gewijzigd: A. Vandermeersch	Reden: jaarlijkse herziening specificaties	Goedgekeurd: K. Vandewalle

13. MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Parameter	Target	Maximum	Method
Total aerobic count	< 500.000/g	< 1.500.000/g	ISO 4833
Total coliforms	< 1.000/g	< 5.000/g	ISO 4832
Escherichia coli	< 10/g	< 100/g	AFNOR BIO-12/5-01/99
Bacillus cereus	<100/g	<100/g	BM008 - ISO 7932
Staphylococcus aureus	< 10/g	< 100/g	ISO 6888-2
Moulds	< 500/g	< 1.000/g	ISO 7954
Yeasts	< 1.000/g	< 5.000/g	ISO 7954
Salmonella	Absent/25g	Absent /25g	AFNOR BIO-12/10-09/02 (VIDAS)
Listeria monocytogenes	Absent /25g	<100/g	AFNOR BRD-07/11-12/05

14. ALBA LIST

Gloss

Indicates whether one of the below mentioned allergens is present in the recipe or in one of the ingredients : "yes" = present, "No" = not present, $\pm$ = not present, but cross contamination cannot be fully excluded.

yes : present		no : free from	± : may contain traces		
No	Allergen	Recipe	No	Allergen	Recipe
01	Milk and Milk Products	no	19	Nut Oil	No
02	Lactose	no	20	Peanuts	No
03	Egg and Egg Products	no	21	Peanut Oil	No
04	Soya protein	no	22	Sesame Seeds	No
05	Soya oil	no	23	Sesame Oil	No
06	Gluten	no	24	Glutamate	No
07	Wheat	no	25	Sulfite (E220 t/m E227)	No
08	Rye	no	(26 Benzoic acid and parabenes (E210 t/m E219))		No
09	Beef and Beef Derivatives	no	(27 Azo colouring agents)		No
10	Pork and Pork Derivatives	no	(28 Tartrazine (E102))		No
11	Poultry and Poultry Derivatives	no	(29 Cinnamon)		No
12	Fish	no	(30 Vanillin)		No
13	Shell Fish	no	31	Coriander	No
14	Maize	±	32	Celery	±
15	Cocoa	no	(33 Umbelliferae)		±
(16	Yeast)	no	34	Carrots	±
17	Peas and beans	±	35	Lupine	No
18	Nuts	No	36	Mustard	No
Other information :					

Uitgifte: 03/08/2016	Spec. finished product : SLICED CARROTS (flat/crinkle cut)	SP 03 V16 Pg 1/1
Gewijzigd: A. Vandermeersch	Reden: jaarlijkse herziening specificaties	Goedgekeurd: K. Vandewalle

1. DESCRIPTION: sliced carrots, IQF shock frozen

2. INGREDIENTS: 100% sliced carrots

3. TECHNOLOGY: Immediately after cropping the carrots are cleaned thoroughly, steam peeled, cut, blanched, shock frozen and packed IQF in storage paletainers.

4. PHYSICAL/VISUAL/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colour: orange

Taste: typical and fresh taste, no strange taste

Smell: pleasantly fresh, no strange smell

Consistence: soft, not fibrous, not tough

5. SORTING:

Cut : 5 à 7 mm		
Calibre : 12/24, 24/32, +32 mm (measuring method: smallest side)		
	average/kg	max/kg
> of < cut thickness	12 % weight	15 % weight
> of < required calibre	15 % weight	18 % weight

6. DEFECTS:

	average/kg	max/kg
Foreign objects	0 pieces	0 pieces
Vegetable foreign matter	0% weight	2% weight
Disease / rotten	3 pieces	4 pieces
Cleaning defects, green > 5 mm	18 pieces	23 pieces
Damage caused by insects	3 pieces	4 pieces
> 50% yellow coloration	4 pieces	6 pieces
Black spots	4 pieces	5 pieces
Cracked	25 pieces	31 pieces

7. STANDARDS :

The raw materials used have to meet with all legal clauses, taking into account foreign legislation. Production takes place under the best possible circumstances whereas hygiene is concerned and has to be protected against all possible quality reducing influences.

This product is not genetic modified and does not contain additives obtained from genetic modification.

8. PREPARATION : Cook the deep-frozen sliced carrots in a bit of salt water during 8 to 10 min. When defrosted, do not freeze again.

9. STORAGE AND TRANSPORT: Stocking at minimum -18°C, transport at minimum -18°C

10. PACKING AND LABELLING:

Expiry date: 24 months

Preservation: Refrigerator: (2à4°C): 24h; * -6°C: 1 week ; ** -12°C: 1 month; ***-18°C: see expiry date

Packing: In 20x450g, 20x400g, 10x1 kg, 4x2.5 kg, 2x5 kg, sacs of 1 x 25 kg, octobins

Labelling: Product name, net weight, expire date, amount per box, production code or following the specifications of the customer.

11. NUTRITIONAL VALUE (per 100g): (Source: Belgische voedingsmiddelentabel - Nubel)

Energy: 119 kJ/ 28 kcal

Fats: 0,0 g

Saturated Fat: 0,0 g

Carbohydrate: 6,7 g

Sugar: 6,5 g

Protein: 0,4 g

Salt: 95 mg (Coming from Sodium)

12. PARTICULARITIES :

origin: Belgium, France and The Netherlands

cropping period : July - August – September

Uitgifte: 03/08/2016	Spec. finished product : SLICED CARROTS (flat/crinkle cut)		SP 03 V16 Pg 1/1
Gewijzigd: A. Vandermeersch	Reden: jaarlijkse herziening specificaties		Goedgekeurd: K. Vandewalle

13. MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Parameter	Target	Maximum	Method
Total aerobic count	< 500.000/g	< 1.500.000/g	ISO 4833
Total coliforms	< 1.000/g	< 5.000/g	ISO 4832
Escherichia coli	< 10/g	< 100/g	AFNOR BIO-12/5-01/99
Bacillus cereus	<100/g	<100/g	BM008 - ISO 7932
Staphylococcus aureus	< 10/g	< 100/g	ISO 6888-2
Moulds	< 500/g	< 1.000/g	ISO 7954
Yeasts	< 1.000/g	< 5.000/g	ISO 7954
Salmonella	Absent/25g	Absent /25g	AFNOR BIO-12/10-09/02 (VIDAS)
Listeria monocytogenes	Absent /25g	<100/g	AFNOR BRD-07/11-12/05

14. ALBA LIST

Gloss

Indicates if one of the below mentioned allergens is present in the recipe or in one of the ingredients : "yes" = present, "No" = not present, ± = not present, but cross contamination cannot be fully excluded.

yes : present		no : free from		± : may contain traces	
No	Allergen	Recipe	No	Allergen	Recipe
01	Milk and Milk Products	no	19	Nut Oil	No
02	Lactose	no	20	Peanuts	No
03	Egg and Egg Products	no	21	Peanut Oil	No
04	Soya protein	no	22	Sesame Seeds	No
05	Soya oil	no	23	Sesame Oil	No
06	Gluten	no	24	Glutamate	No
07	Wheat	no	25	Sulfite (E220 t/m E227)	No
08	Rye	no	(26 Benzoic acid and parabenes (E210 t/m E219))		No
09	Beef and Beef Derivatives	no	(27 Azo colouring agents)		No
10	Pork and Pork Derivatives	no	(28 Tartrazine (E102))		No
11	Poultry and Poultry Derivatives	no	(29 Cinnamon)		No
12	Fish	no	(30 Vanillin)		No
13	Shell Fish	no	31 Coriander		No
14	Maize	±	32 Celery		±
15	Cocoa	no	(33 Umbelliferae)		±
(16	Yeast)	no	34 Carrots		Yes
17	Peas and beans	±	35 Lupine		No
18	Nuts	No	36 Mustard		No
Other information :					

Uitgifte: 03/08/2016	Spec. finished product : WHOLE BEANS	SP 03 V14 Pg 1/2
Gewijzigd: A. Vandermeersch	Reden: Jaarlijkse herziening specificaties	Goedgekeurd: K. Vandewalle

1. DESCRIPTION: whole green beans, IQF shock frozen (extra fine, very fine, fine, medium fine)

2. INGREDIENTS: 100% whole beans

3. TECHNOLOGY: Immediately after cropping the beans are cleaned thoroughly, the tops are removed, the beans are cut, blanched, shock frozen and packed IQF in storage palletainers.

4. PHYSICAL/VISUAL/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colour: even green

Taste : typical, no strange taste

Smell : pleasantly fresh, no strange smell

Consistence : not tough

5. SORTING:

	average/kg	max/kg
Length < 6 cm	40% weight	50% weight
of which < 4 cm	20% weight	25% weight
of which < 2,5 cm	5% weight	7% weight
> or < required diameter :	10% weight	14% weight
Extra fine (EF): < 6,5 mm; Very fine (VF): 6,5 - 8 mm; Fine (F): 8 - 9 mm; Medium fine (MF): 9 - 10,5 mm		

6. DEFECTS:

	av/kg	max/kg
Beans with top not removed	5 pieces	8 pieces
Foreign objects	0 pieces	0 pieces
Vegetable foreign matter	0% weight	2% weight
Oxidised ends	5 pieces	8 pieces
Blemishes > 2 cm	1 piece	2 pieces
Rusty spots, wind damage	5 % weight	max. 8 %

7. STANDARDS :

This product has to meet all EG-standards and norms for food and all legal clauses valid in Belgium. This product is not genetically modified and does not contain additives obtained from genetic modification.

8. PREPARATION : Cook the deep-frozen beans in a bit of salt water for 10 to 15 minutes. Once defrosted, do not refreeze.

9. STORAGE AND TRANSPORT: Stocking at minimum -18°C, transport at minimum -18°C

10. PACKING AND LABELLING:

Expiry date: 24 months

Preservation: Refrigerator: (2à4°C): 24h; * -6°C: 1 week; ** -12°C: 1 month; *** -18°C: see expiry date

Packing: In 20x450 g, 20x400 g, 10x1 kg, 4x2.5 kg, 2x5 kg and 1x25kg, octobins

Labelling: Product name, net weight, expiry date, amount per box, production code or according to the specifications of the customer.

11. NUTRITIONAL VALUE (per 100g): (Source: Belgische voedingsmiddelentabel - Nubel)

Energy : 100 kJ / 24 kcal

Fats: 0,1 g

Saturated fat: 0,1 g

Carbohydrate: 3,7 g

Sugars: 1,0 g

Protein: 2,0 g

Salt: 27,5 mg (coming from Sodium)

12. CROPPING PERIOD :

origin: Belgium, France and the Netherlands

cropping period : August - September - October

Uitgifte: 03/08/2016	Spec. finished product : WHOLE BEANS		SP 03 V14 Pg 2/2
Gewijzigd: A. Vandermeersch	Reden: Jaarlijkse herziening specificaties		Goedgekeurd: K. Vandewalle

13. MICROBIOLOGICAL STANDARDS

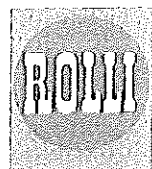
Parameter	Target	Maximum	Method
Total aerobic count	< 500.000/g	< 1.500.000/g	ISO 4833
Total coliforms	< 1.000/g	< 5.000/g	ISO 4832
Escherichia coli	< 10/g	< 100/g	AFNOR BIO-12/5-01/99
Bacillus cereus	<100/g	<100/g	BM008 - ISO 7932
Staphylococcus aureus	< 10/g	< 100/g	ISO 6888-2
Moulds	< 500/g	< 1.000/g	ISO 7954
Yeasts	< 1.000/g	< 5.000/g	ISO 7954
Salmonella	Absent/25g	Absent /25g	AFNOR BIO-12/10-09/02 (VIDAS)
Listeria monocytogenes	Absent /25g	<100/g	AFNOR BRD-07/11-12/05

14. ALBA LIST

Gloss

Indicates whether one of the below mentioned allergens is present in the recipe or in one of the ingredients : "yes" = present, "No" = not present, $\pm$ = not present, but cross contamination cannot be fully excluded.

yes : present		no : free from		$\pm$: may contain traces	
No	Allergen	Recipe	No	Allergen	Recipe
01	Milk and Milk Products	no	19	Nut Oil	No
02	Lactose	no	20	Peanuts	No
03	Egg and Egg Products	no	21	Peanut Oil	No
04	Soya protein	no	22	Sesame Seeds	No
05	Soya oil	no	23	Sesame Oil	No
06	Gluten	no	24	Glutamate	No
07	Wheat	no	25	Sulfite (E220 t/m E227)	No
08	Rye	no	(26 Benzoic acid and parabenes (E210 t/m E219))		No
09	Beef and Beef Derivatives	no	(27 Azo colouring agents)		No
10	Pork and Pork Derivatives	no	(28 Tartrazine (E102))		No
11	Poultry and Poultry Derivatives	no	(29 Cinnamon)		No
12	Fish	no	(30 Vanillin)		No
13	Shell Fish	no	31	Coriander	No
14	Maize	$\pm$	32	Celery	$\pm$
15	Cocoa	no	(33 Umbelliferae)		$\pm$
(16	Yeast)	no	34	Carrots	$\pm$
17	Peas and beans	yes	35	Lupine	No
18	Nuts	No	36	Mustard	No
Other information :					

	<i>Industria Prodotti Alimentari s.p.a.</i> Sede Legale: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (0521) 220629 – Fax (0521) 286820 – E-mail: rollicomm@rolli.it	S/STC/152 R08 Data emissione: 18.10.2000 Data revisione: 10.02.2016 Validità: fino al 31.12.2018 Pag. 1 di 2
Specifica prodotto: BIETA FOGLIE SURG. 4x2,5 kg	(art.0273)	Marca: GREEN FROST

1. DENOMINAZIONE

Bieta foglie surgelata

2. COMPOSIZIONE

Bieta foglie block frozen.

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto surgelato

- * Aspetto: foglie di bieta block frozen;
- * Colore: tipico verde chiaro.

Prodotto dopo scongelamento

- * Odore e sapore: caratteristico, leggermente amaro;
- * Consistenza: tenera, non fibrosa.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE (Campione gr. 1000)

PARAMETRI MAGGIORI	u.m.	Limiti
Foglie gialle, brune, danneggiate da insetti, malattie	% max	8
EVM (corpi estranei vegetali)	% max	0
FM (corpi estranei non vegetali)	% max	0
PARAMETRI MINORI		
Erbe estranee/filiformi	cm max	15
Lunghezza gambi > 100 mm	% max	10
Diametro gambi > 10 mm	% max	10
Piantine	n° max/prove	1/2
Acqua libera	% max	10
Perossidasi	Minimo sec.	30

5. CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PARAMETRO	u.m.	Limite
Carica batterica totale	ufc/g	1.000.000
Coliformi totali	ufc/g	1.000
E. Coli	ufc/g	100
Salmonella	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/25 g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	100

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE / NUTRIZIONALI

6.1 Caratteristiche nutrizionali per 100 gr:

Proteine	1,3
Grassi	0,1
di cui saturi	0,0
Carboidrati	2,8
di cui zuccheri	2,8
Fibre	1,2
Sale	0,01
Kcal / kJ	20 / 83

	<i>Industria Rolli Alimentari s.p.a.</i> Sede Legale: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (0521) 220629 – Fax (0521) 286820 – E-mail: rollicomm@rolli.it	S/STC/152 R08 Data emissione: 18.10.2000 Data revisione: 10.02.2016 Validità: fino al 31.12.2018 Pag. 2 di 2
Specifica prodotto: BIETA FOGLIE SURG. 4x2,5 kg	(art.0273)	Marca: GREENTROST

6.2 Caratteristiche chimiche:

PARAMETRO	LIMITE
Metalli pesanti	Conforme a Reg. CEE 420/2011 e successive integrazioni
Pesticidi	Conformi ai Reg. CE149/2008 del 29.01.08 e Reg. CE 839/2008 del 31.07.08 e successive integrazioni

7. IMBALLI

Conformi ai regolamenti: UE n. 1935/2004, UE n. 2023/2006, UE n. 1169/2011.

Busta	Polietilene spessore 75 micron Dimensioni (mm): 262,5x380 (555x380)
Cartone	KBSK/262/B Dimensioni (mm): est. 361x261x195 int. 355x255x185
Buste per cartone	4
Cartoni per strato	9
Numero strati	10
Totale cartoni	90
Totale peso pallet (kg)	900
Altezza pallet (mm)	2100
Dimensioni pallet	800x1200 mm
Codice EAN	8000235060321
Codice ITF14	18000235060321

8. DURABILITA'

- Durabilità totale (TMC): 24 mesi a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Vita residua alla consegna: 10 mesi a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$

9. CODIFICHE LOTTO E SCADENZA

- > **Lotto:** LP 002 (L = lettera L indicante la parola lotto, P = lettera indicante l'anno 2016, 002 = giorno progressivo dell'anno 2016)
- > **Scadenza:** mese ed'anno (es. gen 18 =gennaio 2018)

10. REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARE

10.1 Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM. Inoltre non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003

10.2 Dichiarazione Allergeni

Il prodotto non contiene allergeni in conformità con la UE n. 1169/2011.

10.3 Dichiarazione Ionizzanti

Il prodotto non è irradiato con ionizzanti in conformità con le Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE

G.S.G. Gelateria Artigianale snc
di Grigioni Graziella & C.

Via Metauro, 36
61030 Lucrezia di Cartoceto (PU)

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: COPPA GELATO al gusto di Fiordilatte/Cioccolato gr. 70

Cod. di fatt.: 081fc - Senza glutine

GELATO - Ingredienti:

*Latte scremato in polvere reidratato, zucchero, olio di cocco raffinato, destrosio, sciroppo di glucosio, cacao in polvere 22/24 5%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carruba, carragenina, aromi.

Può contenere tracce di uova, soia, arachidi e altra frutta a guscio."

"* **RIPORTATO NELL'ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI DI CUI ALL'ALLEGATO II**
Regolamento CE 1169/2011"

- * Utilizziamo latte in polvere tedesco di alta qualità.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Enterobatteriacee	< 10
Listeria monocytogenes	ASSENTE
Salmonella	ASSENTE

TABELLA	NUTRIZIONALE
Componente	Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto
ENERGIA:	
Kcal	194 kcal
Kjoule	813 kj
Grassi	9,6 gr
Di cui Saturi	8,6 gr
Carboidrati	22,9 gr
Di cui Zuccheri	20,9 gr
Proteine	3,4 gr
Sale	0,06 gr

CONFEZIONI:

Coppa in plastica trasparente con coperchio,
da gr. 70 in cartoni da pz. 30.

PALLETTIZZAZIONE:

9 cartoni ogni strato 12 strati per pallet epal

VITA DEL PRODOTTO:

MESI 24

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

- 18° C

MARCA:

FRA' GOLOSO

CODICE A BARRE:

801053000054 0

Lo stabilimento è sito in Via Metauro, 36 -Cartoceto (PU)- e regolarmente autorizzato ai sensi della normativa vigente.
Autorizzazione Ministero della Salute alla produzione e confezionamento prodotti destinati ad un'alimentazione
particolare (gelati dietetici) ai sensi del DLgs 111/92-N.550/11 del 08/04/2008.

La ditta ha correttamente predisposto ed applica costantemente un manuale aziendale di corretta prassi igienica e
piano personalizzato di autocontrollo come previsto Art.4-5 REG. CE 852/2004.

Il prodotto è conforme alla normativa vigente sugli OGM DIR.18/01-REG.(CE)1829/03-REG(CE)1830/03.

Rev. 5 del 09/10/2017

Informazioni generali / Information

Codice prodotto
Item code 440940TPY

Descrizione
Item PEZZI DI TONNO ALL'OLIO DI GIRASOLE CAPRI BUSTA 12X1000g

Denominazione legale
Legal name Pezzi di tonno all'olio di girasole
Tuna chunks in sunflower oil

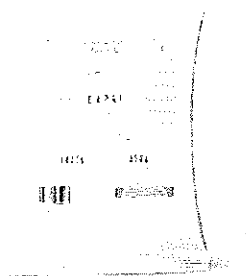
Marchio commerciale
Brand



Responsabile commerciale
Food business operator Igino Mazzola - S.p.A. - piazza Borgo Pila 40 - Genova Italy

Numero di riconoscimento
stabilimento di produzione
Approval number production plant EC 591 PP

Origine
Origin Ecuador
Ecuador



Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

Tipologia prodotto <i>Category of food</i>	Conserva ittica <i>Fish preserve</i>
Specie ittica <i>Fish species used</i>	Thunnus albacares
Metodo di cattura <i>Fishing methods</i>	Reti a circuizione - "Senza rischi per i delfini" <i>Purse seine - "Dolphin safe"</i>
Zona di cattura <i>Caught area</i>	Oceano Pacifico zone FAO 67-77-81-87, Oceano Atlantico zone FAO 34-41 <i>Pacific Ocean FAO areas 67-77-81-87, Atlantic Ocean FAO areas 34-41</i>
Destinazione d'uso <i>Intended used</i>	Il prodotto pronto all'uso non è destinato a categorie particolari di consumatori <i>The product is ready to eat and is not intended to particular categories of consumers</i>

Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics

Presentazione <i>Presentation</i>	Pezzi di muscolo di pesce posti in uno specifico contenitore flessibile chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo aggiunta di olio di girasole. <i>Tuna chunks in sunflower oil in a flexible sealed pouch (pre-packaging)</i>
Colore <i>Colour</i>	Il colore della carne è uniforme, privo di colori anomali. <i>The flesh color is uniform, with no unusual colors.</i>
Sapore <i>Taste</i>	Gradevole e caratteristico senza gusti estranei. <i>Pleasant and characteristic without extraneous tastes</i>
Odore <i>Odor</i>	Gradevole e caratteristico. <i>Pleasant and characteristic.</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Succosa non stopposa, il tessuto muscolare è compatto con assenza di parti che presentino il difetto della carne honey-comb <i>Juicy not stringy, the muscle tissue is compact with no parts that present honey-combing</i>

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti <i>Ingredients</i>	Tonno, olio di semi di girasole, sale. <i>Tuna fish, sunflower oil, salt.</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Pesce <i>Fish</i>

Composizione nutrizionale / Nutritional composition

Valori nutrizionali indicativi / Indicative nutritional values	per 100 g di prodotto / for 100 g of product
Valore energetico / Energy value	223 kcal/929 kJ
Grassi / Fats	15 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	2 g
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polinsaturated fatty ac.	-
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	22 g
Sale / Salt	1 g

Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Chemical and microbiological characteristics

Istamina
Histamine < 100 mg/kg

Parametri microbiologici
Microbiological characteristic Il prodotto è una conserva. E' stabilizzato per mezzo di un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile od eliminare gli enzimi ed i microrganismi in grado di crescere nelle normali condizioni di conservazione e distribuzione non refrigerate e che possono alterare l'alimento o renderlo comunque non idoneo all'alimentazione umana.

The product is a preserve. The product is stabilized by a sterilisation heat treatment capable of irreversibly inactivating or eliminating enzymes and micro-organisms able to grow under normal conditions of unrefrigerated storage and distribution and that can alter the food and, in any case, make it unsuitable for human consumption.

Condizioni di conservazione / Storage conditions

Modalità di conservazione
Storage conditions Temperatura ambiente.
Room temperature

Termine minimo di conservazione
Date of minimum durability Tre anni
Three years

Caratteristiche metrologiche / Metrological characteristics

Quantità
Quantity 1000g

Peso sgocciolato
Drained weight 950g

Tracciabilità prodotto / Traceability product

Tracciabilità

Ogni singola confezione viene contrassegnata da un codice identificativo del lotto, che permette la chiara individuazione di un insieme di unità di prodotto finito con le stesse caratteristiche di lavorazione, al fine di poter risalire alle materie prime, ai parametri di processo, agli imballaggi utilizzati per la produzione.

Traciability

Each individual packaging is marked with an identification code of the batch, which allows the clear identification of a set of units of finished product with the same processing characteristics, in order to trace the raw materials, the process parameters and the packagings used for production.

Imballaggio primario / Packaging primary

Tipologia imballo

Busta flessibile sterilizzabile preformata piatta in laminato multistrato con apertura facilitata (preimballaggio).

Packaging

Retortable flexible pouch preformed flat in multi-layer laminate with beginning opening (pre-packaging)

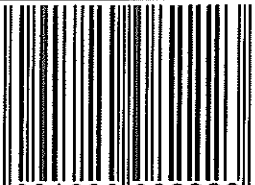
Note imballo primario

Il materiale di cui è internamente costituito è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa di Legge.

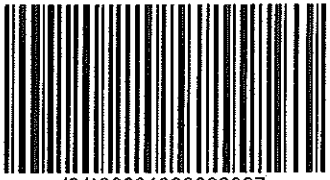
Notes

The material of which the container is internally made is suitable for contact with food in accordance with the regulation of the law

Unità consumatore / Consumer units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Busta / Pouch	1000g	29x20x2 (cm)		 8 001820 082223 >

Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Cassa / Box	12 x 1000g	44x33xh17 (cm)	13 kg	 (01)28001820082227

Pallettizzazione / Palletizing

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet	48	6	8	120x80xh148 (cm)	

Scheda tecnica prodotto

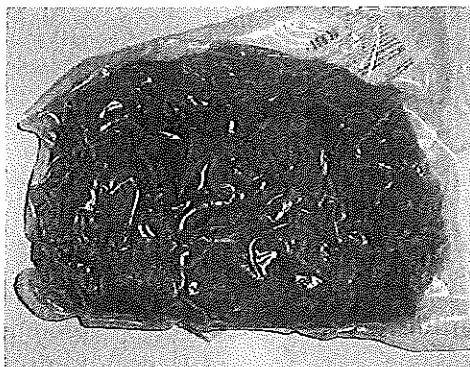
Codice Articolo: 79648

Descrizione: RITAGLI SALMONE AFFUMICATO KG 1
Linea: CONGELATO
Tipo di Confezione: BUSTA SOTTOVUOTO
Formato: 1000 G
Scadenza prodotto: 12 MESI
Scad. prod. minima alla consegna 11 MESI
Codice EAN: 8019138269014
Codice EAN per cartone:

Dimensione busta in cm:	Largh. 0,00	Lungh. 0,00	Alt. 0,00
Dimensione astuccio in cm:	Largh. 0,00	Lungh. 0,00	Alt. 0,00
Dimensione vaso/vaschetta in cm:	Largh. 0,00	Lungh. 0,00	Alt. 0,00
Dimensione imballo in cm:	Largh. 26,00	Lungh. 38,00	Alt. 9,00

N. pezzi per cartone 10
N. cartoni per strato bancale: 8
N. strati per bancale: 5
Tot. cartoni per bancale: 40

Paese di origine: NORVEGIA
Nome scientifico: SALMO SALAR
Note:





Prodotto - Product

Pomodori pelati interi in succo di pomodoro *Whole Peeled Tomatoes in Tomato Juice*

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi dalla pianta *Solanum lycopersicum* privati della buccia e del peduncolo raccolti da un unico ceppo ed immersi in succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato e conservati in scatola. Il prodotto è preparato da pomodoro fresco, lavato, pomodori maturi senza segni di deterioramento, insetti o corpi estranei. Il colore dei prodotti è rosso tipico di pomodori maturi sottoposti a trattamento termico. Il gusto è tipico dei pomodori italiani. Nessun profumo estraneo.

I pomodori presenti nel prodotto sono pomodori interi, senza buccia peduncolo e tronco.

Infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale.

*Vegetable preserves made from healthy and ripe fruits from the plant *Solanum lycopersicum*, the tomatoes will be whole, without skins, without peduncle and from one strain and dipped in natural tomato juice, partially evaporated canned and preserved.*

The product is prepared from fresh, washed, sound ripe tomatoes without spoilage signs, insects or foreign matter. The color of the products will be red typical to ripe tomatoes undergone heat treatment. The taste will be typical, no taste of scorching or foreign matter. No foreign scent.

Tomatoes in the product are whole tomatoes, without skins, without peduncle and from one strain. Finally subjected to a thermal process for the commercial sterility.

Utilizzo – Intended use

Il prodotto può essere utilizzato tal quale o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacere.

Use as it is or for tomato sauces preparation

Ingredienti - Ingredients

Pomodori pelati (≥60%), succo di pomodoro (≤39,93%), correttore di acidità acido citrico (E330) (≤0,05%), Sale iodato (≤0,02%) *Peeled tomatoes (≥60%), tomato juice (≤39,93%), citric acid (E330) (≤0,05%), iodized salt (≤0,02%).*

Informazioni Nutrizionali – Nutritional Information per drained product

		Media per 100g <i>Average for 100g</i>	Media per porzione <i>Average for serving</i> (120g)	GDA	GDA % su porzione (120g)
Valore energetico	<i>Energy</i>	26.3Kcal/110.5Kj	31,5Kcal/ 132.6 Kj	2000 Kcal	1.6%
Grassi	<i>Fat</i>	0.3 g	0.4 g	78g	0.5 %
di cui saturi	<i>Saturated**</i>	0.0	0.0 g		
di cui insaturi	<i>Trans**</i>	0.0	0.0 g		
Colesterolo	<i>Cholesterol</i>	0.0 g	0.0 g	300mg	0 %
Sodio	<i>Sodium</i>	30 mg	36 mg	2.300 mg	1.5 %
Potassio	<i>Potassium</i>	230 mg	276 mg	4.700 mg	5.9%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	4.0 g	4.3 g	275g	1.5 %
Di cui Zuccheri	<i>Sugars</i>	3.5 g	3.1 g	---	0.0 %
Fibre	<i>Fibers</i>	1.2 g	1.2 g	28g	4.3 %
Proteine	<i>Protein</i>	1.3 g	1.44 g	50g	2.9 %
Vitamina D	<i>Vitamin D**</i>	0.0 g	0.0 g	15 mcg	0 %
Calcio	<i>Calcium</i>	31 mg	37.2 mg	1300 mg	2.9 %
Ferro	<i>Iron</i>	0.97mg	1.17 mg	18 mg	6.5 %
Sale	<i>Salt</i>	0.07 g	0.08 g	6 g	1.3 %

Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.

** contiene meno del 2% del fabbisogno giornaliero

GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels



Caratteristiche Chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

		Standard	
Formato Nominale	Pack g	3000	500
Peso netto g	Net Weight g	2500	400
Peso sgocciolato	Drained weight g	1500	240
Parametri per tutti i formati - Parameters for all formats			
Interezza	Wholeness %	≥70%	
Residuo ottico %	Soluble solids %	6,0% ± 0,5	
Bucce cm ²	Skin cm ²	< 3 cm ² /100g	
pH	pH	4.00 < pH < 4.50	
Vuoto cm Hg	Vacuum cm Hg	≥ 25 mm Hg	
Corpi estranei	Foreign Bodies	Assenti/Absent	
Muffe	Mould	<25%	
Residui di fitofarmaci	pesticide residues	Reg. CE 396/2005 e s.m./EC Reg. 396/2005 and updates	
Contaminanti	Contaminants	Reg. CE 1881/2006 e s.m./ EC Reg. 1881/2006 and updates	

Si dichiara che il residuo dei fitofarmaci è al di sotto dei valori massimi ammessi dalla normativa vigente.
It declares that the residue of pesticides are below the maximum levels allowed by law.

Caratteristiche Organolettiche – Organoleptic characteristic

Odore	Smell	Tipico – typical
Colore	Colour	Tipico – typical
Sapore	Taste	Tipico – typical
Consistenza	Texture	Sodo- firm

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C

Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of sterilization treatment made in manner to don't compromise organoleptic characteristic of food

After incubation to 37°C in it stews thermostatically for 14 days the product has not endured alterations, therefore it is from thinking itself commercially sterile. This assures an effective heat treatment

Confezionamento – Packaging

		Materiale	Qualità- Quality
Cartone	Wooden case	Kraft-B flute – Kraft	0.3mm
Etichetta	Label	Carta/scatola litografata -Lithographer paper or tin	80 g/m ²
Scatola	Tins	Banda Stagnata - Tin Foil	E 4/1

La scatola è adatta al processo di trattamento termico a cui è sottoposto il prodotto.
The tin is suitable for the heat treatment process to which the product is subjected

Dichiarazione conformità imballi – Conformity statement

Le scatole e i coperchi sono dichiarati dai nostri fornitori conformi alle seguenti normative per i materiali a contatto con gli alimenti:

- Decreto Ministeriale 21 Marzo 1973 con successive modifiche e integrazioni;
- Decreto Ministeriale 18 Febbraio 1984 e successive modifiche e integrazioni;



- Decreto Ministeriale n.243 del 1 Giugno 1988 e successive modifiche e integrazioni;
- Regolamento 1935/2004 EC;
- Regolamento 1895/2005 EC del 18 Novembre 2005;
- Regolamento 2023/2006 EC del 22 Dicembre 2006.

Vi confermiamo che i nostri contenitori sono BFDGE e derivati NOGE e derivati free.

La migrazione specifica dei livelli di BPA (Bisfenolo A) sono conformi al limite di legge, secondo la Direttiva UE 2004/19/EC.

The cans and lids are declared by our suppliers comply with the following standards for materials in contact with food:

- Ministerial Decree of 21 March 1973 with subsequent amendments and additions;
- Ministerial Decree of 18 February 1984 and subsequent amendments and additions;
- Ministerial Decree 243 of 1 June 1988 and subsequent amendments and additions;
- Regulation 1935/2004 EC;
- Regulation 1895/2005 EC of 18 November 2005;
- Regulation 2023/2006 EC of 22 December 2006.

We confirm that our containers are BFDGE and NOGE derivatives and derivatives free.

According to the EU Directive 2004/19/EC the specific migration levels for BPA (Bisphenol A) are conforming to the law limit.

Condizioni di conservazione-Storage condition of goods

La confezione chiusa deve essere conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Lo stagno non mostra segni di perdite o di pressione positiva, il cambiamento di colore e profumo o deformazione

The unopened can can be stored at room temperature in a cool, dry place. After opening, store in refrigerator and use within 3 days.

The tin will not show sings of leak or positive pressure, change of color and scent or deformation.

Tempo minimo di conservazione-Shelf life

36 mesi

36 months

Condizioni di trasporto e distribuzione – Conditions of trasport and distribution

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.

Transport and distribuite at room temperature

Conformità legislativa – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili. Le analisi sono eseguite seguendo i metodi ufficiali.

The product comply in all respects with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations

Requisiti dietetici speciali – Special dietary requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni-The product meet the following claims	Si / No - Yes /No
Idoneo per vegetariani ova latticini - Suitable for Ovo - lacto vegetarians	SI - YES
Idoneo per vegani - Suitable for Vegans	SI - YES



Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	SI – YES
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	SI – YES
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	SI – YES
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	XXXXXX
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	SI – YES
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	SI – YES
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	SI – YES

Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food intolerance and allergens

Il prodotto è libero da – <i>The Product is free from</i>	SI / No - Yes /No
Prodotti di origine animale - <i>Animal product(except rennet free milk product)</i>	SI - YES
Grassi animali - <i>Animal Fat(Excluding milk fat)</i>	SI - YES
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumrat or their hybridised strains) and products thereof</i>	SI - YES
Amido modificato - <i>Modified Starch</i>	SI - YES
Crostacei e prodotti derivati - <i>Crustaceans and products thereof</i>	SI - YES
Uova e prodotti derivati - <i>Eggs and products thereof</i>	SI - YES
Pesce e prodotti derivati - <i>Fish and products thereof</i>	SI - YES
Arachidi e prodotti derivati - <i>Peanuts and products thereof (chestnuts, coconut and pine nut)</i>	SI - YES
Soia e prodotti derivati - <i>Soybeans and products thereof</i>	SI - YES
Latte e prodotti derivati - <i>Milk and products thereof</i>	SI - YES
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati - <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	SI - YES
Sedano e prodotti derivati - <i>Celery and products thereof</i>	SI - YES
Lupino e prodotti derivati - <i>Lupin and products thereof</i>	SI - YES
Molluschi e prodotti derivati - <i>Molluscs and products thereof</i>	SI - YES
Mostarda e prodotti derivati - <i>Mustard and products thereof</i>	SI - YES
Semi di sesamo e prodotti derivati - <i>Sesame seeds and products thereof</i>	SI - YES
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm - <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	SI - YES
Carne trattata meccanicamente - <i>Mechanically recovered meat</i>	SI - YES
Coloranti naturali - <i>Natural Colours</i>	SI - YES
Coloranti artificiali - <i>Artificial Colours</i>	SI - YES
Aromi artificiali - <i>Artificial Flavours</i>	SI - YES
Aromi naturali - <i>Natural Flavours</i>	SI - YES
Conservanti - <i>Preservatives</i>	SI - YES
Glutammato monosodico (E621) - <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	SI - YES

Nell'azienda viene lavorato solo pomodoro per tanto non vi è possibilità di contaminazione crociata da altri prodotti e quindi da allergeni derivanti da altre lavorazioni.

The farm is worked only tomatoes for so there is no possibility of cross-contamination from other products and then by allergens resulting from other treatments.

TIMBRO E FIRMA/STAMP AND SIGN

				Doc ST01_1 REV 3 DEL 03/01/2018							
SCHEDA TECNICO LOGISTICA											
INFORMAZIONI GENERALI											
Valle Roveto GlutenFree Srl - Via Giorgio Ambrosoli, snc Zona Industriale Punta Penna											
LINEA			QUOTIDIANE								
CATEGORIA			Pasta Senza glutine								
INGREDIENTI			Farina di mais, Farina di riso								
FORMATI E DATI LOGISTICI											
COD ART	COD EAN	NOME PRODOTTO	PESO	EAN CRT	PZ/ CRT	CRT/ PIANO	N°PIANI	CRT/ PAL	PZ/ PAL	MISURE/ PAL (cm)	VOL/ PAL (m3)
AA8022	8056324820116	CASARECCE	500G	8056324820420	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8023	8056324820123	FUSILLI	500G	8056324820437	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8024	8056324820130	GNOCCETTI	500G	8056324820444	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8025	8056324820147	MEZZE MANICHE RIGATE	500G	8056324820451	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8026	8056324820154	PENNE RIGATE	500G	8056324820468	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8027	8056324820161	QUADRUCCI	500G	8056324820475	10	12	8	96	960	80x120xh158	1,51
AA8028	8056324820178	RIGATONI	500G	8056324820482	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8029	8056324820185	SEDANI RIGATI	500G	8056324820499	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8030	8056324820680	SPAGHETTI	250G	8056324820536	10	9	5	45	450	80x120xh118	1,13
AA8031	8056324820208	STELLINE	500G	8056324820505	10	12	8	96	960	80x120xh158	1,51
AA8032	8056324820666	TAGLIATELLE	250G	8056324820543	10	9	5	45	450	80x120xh118	1,13
AA8033	8056324820222	TUBETTI RIGATI	500G	8056324820512	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8034	8056324820239	CALAMARATA	250G	8056324820550	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8035	8056324820246	PACCHERI	250G	8056324820567	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AA8036	8056324820307	PUNTINI	500G	8056324820529	10	12	8	96	960	80x120xh158	1,51
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE											
Glutine <5 ppm Umidità <12,5% Coliformi Assente E.Coli Assente Salmonella Assente		Autorizzazione Ministero della Salute per la produzione di prodotti Senza Glutine									
CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO											
Conservare in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi previa cottura. Shelf-life 24mesi											
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE E NOTE DI PRODUZIONE											
Prodotto ottenuto dalla lenta lavorazione delle Materie prime ed essiccato staticamente a basse temperature											
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g - Consumo medio giornaliero per adulto 8400kJ/2400kcal											
	VALORE	%	SPECIFICAZIONI TECNICHE DEL PRODOTTO								
Energia	1414 kcal	17%	FONTE DI FIBRE								
Grassi	340kJ	3%									
-di cui Acidi Grassi saturi	2,1g	2%	SENZA ADDITIVI								
Carboidrati	0,4g	27%									
-di cui Zuccheri	70,3g	1,7%	ADATTO AD UNA DIETA VEGANA E VEGETARIANA								
Proteine	1,5g	14,4%									
Fibre	7,2g	0,2%									
Sale	5,3g										
	0,01g										
TABELLA ALLERGENI (Secondo Reg.UE 1169/2011)											
DENOMINAZIONE ALLERGENE			PRESENZA/ASSENZA								
1. Cereali contenenti glutine (ciòè grano, segale, orzo, avena, farro,			ASSENTE								
2. Crostacei e prodotti derivati.			ASSENTE								
3. Uova e prodotti derivati.			ASSENTE								
4. Pesce e prodotti derivati.			ASSENTE								
5. Arachidi e prodotti derivati.			ASSENTE								
6. Sola e prodotti derivati.			ASSENTE								
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.			ASSENTE								
8. Frutta a guscio, cioè* mandorle (Amygdalus communis L.),			ASSENTE								
9. Sedano e prodotti derivati.			ASSENTE								
10. Senape e prodotti derivati.			ASSENTE								
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.			ASSENTE								
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10			ASSENTE								
13. Lupini e prodotti derivati.			ASSENTE								
14. Molluschi e prodotti derivati.			ASSENTE								
DICHIARAZIONE HACCP											
si dichiara che nell'azienda di cui sopra, con sede legale in via Vecchiarelli 2, 67050 Canistro (AQ) e con sede operativa in via Giorgio Ambrosoli snc, Vasto (CH), è stato implementato un sistema di autocontrollo redatto e revisionato in conformità al metodo HACCP previsto dal Reg. CE N° 853/2004, in materie di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, e di gestire la tracciabilità alimentare secondo il Reg. CE 178/2002.											

		 VALLE ROVETO PRODOTTI ELEVATI		Doc ST101_1 REV 3 DEL 03/01/2018							
SCHEDA TECNICO LOGISTICA											
INFORMAZIONI GENERALI											
Valle Roveto GlutenFree Srl - Via Giorgio Ambrosoli, snc - Zona Industriale Punta Penna											
LINEA			QUOTIDIANE								
CATEGORIA			Pasta Senza glutine								
INGREDIENTI			Farina di mais, Farina di riso								
FORMATI E DATI LOGISTICI											
COD ART	COD EAN	NOME PRODOTTO	PESO	EAN CRT	PZ/ CRT	CRT/ PIANO	N°PIANI	CRT/ PAL	PZ/ PAL	MISURE/ PAL (cm)	VOL/ PAL (m3)
AAB022	8056324820116	CASARECCE	500G	8056324820420	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB023	8056324820123	FUSILLI	500G	8056324820437	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB024	8056324820130	GNOCCETTI	500G	8056324820444	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB025	8056324820147	MEZZE MANICHE RIGATE	500G	8056324820451	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB026	8056324820154	PENNE RIGATE	500G	8056324820468	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB027	8056324820161	QUADRUCCI	500G	8056324820475	10	12	8	96	960	80x120xh158	1,51
AAB028	8056324820178	RIGATONI	500G	8056324820482	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB029	8056324820185	SEDANI RIGATI	500G	8056324820499	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB230	8056324820680	SPAGHETTI	250G	8056324820536	10	9	5	45	450	80x120xh118	1,13
AAB031	8056324820708	STELLINE	500G	8056324820505	10	12	8	96	960	80x120xh158	1,51
AAB232	8056324820666	TAGLIATELLE	250G	8056324820543	10	9	5	45	450	80x120xh118	1,13
AAB033	8056324820222	TUBETTI RIGATI	500G	8056324820512	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB034	8056324820239	CALAMARATA	250G	8056324820550	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB035	8056324820246	PACCHERI	250G	8056324820567	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB036	8056324820307	PUNTINI	500G	8056324820529	10	12	8	96	960	80x120xh158	1,51
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE											
Glutine Umidità Coliformi E.Coli Salmonella		<5 ppm <12,5% Assente Assente Assente		Autorizzazione Ministero della Salute per la produzione di prodotti Senza Glutine							
CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO											
Conservare in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi previa cottura. Shelf-life 24mesi											
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE E NOTE DI PRODUZIONE											
Prodotto ottenuto dalla lenta lavorazione delle Materie prime ed essiccato staticamente a basse temperature											
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g - Consumo medio giornaliero per adulto 8400kJ/2400kcal											
	VALORE	%	SPECIFICAZIONI TECNICHE DEL PRODOTTO								
Energia	1414 kcal	17%	FONTE DI FIBRE								
	340kJ										
Grassi	2,1g	3%	SENZA ADDITIVI								
-di cui Acidi Grassi saturi	0,4g	2%									
Carboidrati	70,3g	27%	ADATTO AD UNA DIETA VEGANA E VEGETARIANA								
-di cui Zuccheri	1,5g	1,7%									
Proteine	7,2g	14,4%									
Fibre	5,3g										
Sale	0,01g	0,2%									
TABELLA ALLERGENI (Secondo Reg.UE 1169/2011)											
DENOMINAZIONE ALLERGENE		PRESENZA/ASSENZA									
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro,		ASSENTE									
2. Crostacei e prodotti derivati.		ASSENTE									
3. Uova e prodotti derivati.		ASSENTE									
4. Pesce e prodotti derivati.		ASSENTE									
5. Arachidi e prodotti derivati.		ASSENTE									
6. Sola e prodotti derivati.		ASSENTE									
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.		ASSENTE									
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.),		ASSENTE									
9. Sedano e prodotti derivati.		ASSENTE									
10. Senape e prodotti derivati.		ASSENTE									
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.		ASSENTE									
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10		ASSENTE									
13. Lupini e prodotti derivati.		ASSENTE									
14. Molluschi e prodotti derivati.		ASSENTE									
DICHIARAZIONE HACCP											
si dichiara che nell'azienda di cui sopra, con sede legale in via Vecchieirelli 2, 67050 Canistro (AQ) e con sede operativa in via Giorgio Ambrosoli snc, Vasto (CH), è stato implementato un sistema di autocontrollo redatto e revisionato in conformità al metodo HACCP previsto dal Reg. CE N° 853/2004, in materie di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, e di gestire la tracciabilità alimentare secondo il Reg. CE 178/2002.											

		VALLE ROVETO GLUTENFREE		Doc: STI01_1 REV 3 DEL 09/01/2018							
SCHEDA TECNICO LOGISTICA											
INFORMAZIONI GENERALI											
Valle Roveto GlutenFree Srl - Via Giorgio Ambrosoli, snc Zona Industriale Punta Penna											
LINEA			QUOTIDIANE								
CATEGORIA			Pasta Senza glutine								
INGREDIENTI			Farina di mais, Farina di riso								
FORMATI E DATI LOGISTICI											
COD ART	COD EAN	NOME PRODOTTO	PESO	EAN CRT	PZ/ CRT	CRT/ PIANO	N°PIANI	CRT/ PAL	PZ/ PAL	MISURE/ PAL (cm)	VOL/ PAL (m3)
AAB022	8056324820116	CASARECCE	500G	8056324820420	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB023	8056324820123	FUSILLI	500G	8056324820437	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB024	8056324820130	GNOCCHETTI	500G	8056324820444	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB025	8056324820147	MEZZE MANICHE RIGATE	500G	8056324820451	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB026	8056324820154	PENNE RIGATE	500G	8056324820458	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB027	8056324820161	QUADRUCCHI	500G	8056324820475	10	12	8	96	960	80x120xh158	1,51
AAB028	8056324820178	RIGATONI	500G	8056324820482	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB029	8056324820185	SEDANI RIGATI	500G	8056324820499	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB230	8056324820680	SPAGHETTI	250G	8056324820536	10	9	5	45	450	80x120xh118	1,13
AAB031	8056324820208	STELLUNE	500G	8056324820505	10	12	8	96	960	80x120xh158	1,51
AAB232	8056324820666	TAGLIATELLE	250G	8056324820543	10	9	5	45	450	80x120xh118	1,13
AAB033	8056324820222	TUBETTI RIGATI	500G	8056324820512	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB034	8056324820239	CALAMARATA	250G	8056324820550	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB035	8056324820246	PACCHERI	250G	8056324820567	10	8	6	48	480	80x120xh165	1,58
AAB036	8056324820307	PUNTINI	500G	8056324820529	10	12	8	96	960	80x120xh158	1,51
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE											
Glutine <5 ppm Umidità <12,5% Coliformi Assente E.Coli Assente Salmonella Assente		Autorizzazione Ministero della Salute per la produzione di prodotti Senza Glutine									
CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO											
Conservare in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi previa cottura. Shelf-life 24 mesi											
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE E NOTE DI PRODUZIONE											
Prodotto ottenuto dalla lenta lavorazione delle Materie prime ed essiccato staticamente a basse temperature											
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g - Consumo medio giornaliero per adulto 8400kJ/2400kcal											
	VALORE	%	SPECIFICAZIONI TECNICHE DEL PRODOTTO								
Energia	1414 kcal	17%	FONTE DI FIBRE								
Grassi	340kJ	3%									
-di cui Acidi Grassi saturi	2,1g	2%	SENZA ADDITIVI								
Carboidrati	0,4g	27%									
-di cui Zuccheri	70,3g	1,7%	ADATTO AD UNA DIETA VEGANA E VEGETARIANA								
Proteine	1,5g	14,4%									
Fibre	7,2g	0,2%									
Sale	5,3g										
	0,01g										
TABELLA ALLERGENI (Secondo Reg.UE 1169/2011)											
DENOMINAZIONE ALLERGENE		PRESENZA/ASSENZA									
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro,		ASSENTE									
2. Crostacei e prodotti derivati.		ASSENTE									
3. Uova e prodotti derivati.		ASSENTE									
4. Pesce e prodotti derivati.		ASSENTE									
5. Arachidi e prodotti derivati.		ASSENTE									
6. Soia e prodotti derivati.		ASSENTE									
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.		ASSENTE									
8. Frutta a guscio, cioè: mandorle (Amygdalus communis L.),		ASSENTE									
9. Sedano e prodotti derivati.		ASSENTE									
10. Senape e prodotti derivati.		ASSENTE									
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.		ASSENTE									
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10		ASSENTE									
13. Lupini e prodotti derivati.		ASSENTE									
14. Molluschi e prodotti derivati.		ASSENTE									
DICHIARAZIONE HACCP											
si dichiara che nell'azienda di cui sopra, con sede legale in via Vecchiarelli 2, 67050 Canistro (AQ) e con sede operativa in via Giorgio Ambrosoli snc, Vasto (CH), è stato implementato un sistema di autocontrollo redatto e revisionato in conformità al metodo HACCP previsto dal Reg. CE N° 853/2004, in materie di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, e di gestire la tracciabilità alimentare secondo il Reg. CE 178/2002.											

	MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	ID. PROD01	REV. 02	Data di rev. 20/02/2017
--	---	----------------------------	---------------	------------	----------------------------

CARATTERISTICHE GENERALI	
Denominazione commerciale e di vendita	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Origine del prodotto	Unione Europea
Marchio	<i>Santangelo</i>
Imballaggio	Bottiglia standard Lt 1 Tappo 35x24 Et. fr. + re. Marchio "Santangelo" Wrap 12/1lt
Codice EAN	8013025005013
Produttore	VerdeOro s.r.l.
Luogo di produzione e imballaggio	Località Pruneto Priverno (LT) 04015, Italy
Ingredienti	100% Olio Extravergine di Oliva
Descrizione del prodotto	Olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante pressione meccanica o fisica in condizioni termiche particolari, che non implicano alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.
Colore	Giallo-verde, tipico del prodotto
Odore e sapore	Caratteristico del prodotto
Aspetto	Limpido a 20°C

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
Parametri	Unità di misura	Valore max.
ETIL ESTERI DEGLI ACIDI GRASSI (EEAG)	mg/kg	≤ 35 mg/kg
ACIDITA'	%	≤ 0,8
NUMERO DI PEROSSIDI	Meq O ₂ /Kg	≤ 20
CERE	mg/kg	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2-GLICERIL MONOPALMITATO	%	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14%
	%	≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14%
STIGMASTADIENI	mg/kg	≤ 0,05
Differenza: ECN42 (HPLC) e ECN42 (calcolo teorico)		≤ 0,2
K ₂₃₂		≤ 2,50
K ₂₆₈ o K ₂₇₀		≤ 0,22
Delta-K		≤ 0,01
Valutazione organolettica Mediana del difetto	(Md)	Md = 0
Valutazione organolettica Mediana del fruttato	(Mf)	Mf > 0
COMPOSIZIONE IN ACIDI GRASSI ⁽¹⁾		
MIRISTICO	(%)	≤ 0,03
LINOLENICO	(%)	≤ 1,00
ARACHICO	(%)	≤ 0,60
EICOSENOICO	(%)	≤ 0,40
BEENICO	(%)	≤ 0,20

Emesso da Ufficio Assicurazione Qualità	Approvato da Responsabile Qualità	Autorizzato da Direzione
--	--------------------------------------	-----------------------------

	MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	ID. PROD01	REV. 02	Data di rev. 20/02/2017
---	---	------------------------------------	---------------	------------	----------------------------

LIGNOCERICO	(%)	≤ 0,20
SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSOLEICI	(%)	≤ 0,05
SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSLINOLEICI + TRANSLINOLENICI	(%)	≤ 0,05
COMPOSIZIONE IN STEROLI		
COLESTEROLO	(%)	≤ 0,5
BRASSICASTEROLO	(%)	≤ 0,1
CAMPESTEROLO ⁽²⁾	(%)	≤ 4,0
STIGMASTEROLO	(%)	< Camp.
β-sitosterolo apparente ⁽³⁾	(%)*	≥ 93,0
Delta-7-stigmastenolo ⁽²⁾	(%)	≤ 0,5
TOTALE DEGLI STEROLI	(mg/kg)	≥ 1 000
ERITRODIOLO E UVAOLO	(%)*	≤ 4,5
⁽¹⁾ Tenore di altri acidi grassi (%): palmitico: 7,5-20,00; palmitoleico: 0,30-3,50; eptadecanoico: ≤ 0,40; eptadecenoico: ≤ 0,60; stearico: 0,50-5,00; oleico: 55,00-83,00; linoleico: 2,50-21,00. ⁽²⁾ Vedere appendice al Regolamento No 2568/91 – (EU) 2015/1830 dell'08/07/2015 ⁽³⁾ β-sitosterolo apparente: Delta-5,23-stigmastadienolo + clerosterolo + beta-sitosterolo + sitostanolo + delta-5-avenasterolo + delta-5,24-stigmastadienolo.		
Le caratteristiche contrassegnate con un asterisco (*), e riguardanti le qualità dell'olio implicano che: per gli oli di oliva vergini, l'inosservanza di almeno uno di questi valori limite comporta il cambiamento di categoria, pur rimanendo classificati in una delle categorie degli oli di oliva vergini.		
Le caratteristiche contrassegnate con due asterischi (**), implicano che per tutti gli oli di sansa di oliva, i due corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente.		

VALORI NUTRIZIONALI	
	Valori medi per 100ml di prodotto
Valore energetico	824 kcal - 3389 kJ
Grassi di cui	91,6 g
Saturi	13,8 g
Monoinsaturi	71,4 g
Polinsaturi	6,4 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g
OGM	E' garantita l'assenza di OGM (organismi modificati geneticamente) in accordo alla Direttiva 90/200/CE e al Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003CE
Glutine	Il prodotto non contiene glutine
Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni in accordo alla Direttiva Europea 2007/68/CE e al Reg. Europeo 1169/2011
Conformità	Il prodotto soddisfa i requisiti del Reg. Europeo 2568/91 e successive modifiche relativo alle caratteristiche dell'olio di oliva e i metodi di analisi.
Durabilità	18-24 mesi dalla data di produzione e di imbottigliamento. Termine minimo di conservazioni indicato con giorno, mese ed anno in etichetta o sul tappo.
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Non esporre direttamente ai raggi solari. Per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto, chiudere con cura la bottiglia dopo l'uso.
Note Tecniche	Azienda certificata secondo gli standards BRC-Global Standard for Food Safety (Ed. 7) con Grado AA e IFS-International Food Standard (Ed. 6) con "Higher Level". Azienda con sistema di gestione per la qualità ISO9001:2008 – Certificato CSQA N. 40642

Emesso da Ufficio Assicurazione Qualità	Approvato da Responsabile Qualità	Autorizzato da Direzione
---	---	------------------------------------

	MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	ID. PROD01	REV. 02	Data di rev. 20/02/2017
--	---	------------------------------------	-----------------------	--------------------	------------------------------------

Emesso da Ufficio Assicurazione Qualità	Approvato da Responsabile Qualità	Autorizzato da Direzione
--	--	-------------------------------------

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

17 Marzo 2016

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pesto ricetta classica
DENOMINAZIONE LEGALE	Pesto
Cod. art	GA12700 – GA12701

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
BASILICO ITALIANO	25 %
NOCI DI ANACARDIO	
OLIO DI OLIVA	
GRANA PADANO DOP (LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE LISOZIMA DA UOVO)	4 %
AMIDO MODIFICATO DI PATATA	
SALE	
PINOLI	2 %
FIBRA VEGETALE	
AGLIO	
PEPE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	
CONSERVANTE. POTASSIO SORBATO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI ARACHIDI ED ALTRA FRUTTA A GUSCIO	
PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO	

NOTE	SENZA GLUTINE	NON SALARE L'ACQUA DI COTTURA	MISCELARE PRIMA DELL'USO
-------------	----------------------	--------------------------------------	---------------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2314 kJ / 561 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	56,0 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	8,0 g	di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	5,2 g	SALE	3,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	15,00 – 21,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,35 - 0,55 %	
CLORURO DI SODIO	3,0 – 3,80 %	
PH	4,45 – 4,80	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	< 10.000 u.f.c./g	
LIEVITI	< 1.000 u.f.c./g	
MUFFE	< 500 u.f.c./g	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
COLORE	VERDE INTENSO
CONSISTENZA	TIPICA, CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	ACCENTUATO DI BASILICO E FORMAGGIO
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO	
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.	
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 15 GIORNI.	

	SCHEDA TECNICO COMMERCIALE	SFPH1048	Rev. 00 del 10/05/2017	Pagina 1 di 1
---	---------------------------------------	----------	------------------------------	---------------

PRODOTTO	Succo e polpa di pesca		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Succo e polpa di pesca. Frutta 50% minimo		
MARCHIO	La Doria		
CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO	Tetra brik da 200 ml		
INGREDIENTI	Purea di pesca, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.		
VOLUME	200 ml e		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO)	Energia	247 kJ/58 kcal	
	Grassi	0 g	
	di cui acidi grassi saturi	0 g	
	Carboidrati	14 g	
	di cui zuccheri	13,5 g	
	Fibre	0,3 g	
	Proteine	0,4 g	
	Sale	0 g	
MODALITÀ' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2 o 3 giorni.		
CONSIGLI D'USO	Agitare prima dell'uso.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi lato superiore della confezione		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	La Doria S.p.A., nello stabilimento di Via Nazionale 320, 84012 Angri (SA)		
TMC	24 mesi		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto commercialmente sterile. Stabile dopo incubazione a 37°C per 7 giorni		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Residuo Rifrattometrico	14,7 ± 0,30 °Brix	
	pH	3,60 ± 0,30	
	Acidità totale in acido citrico anidro	0,32 ± 0,05 g/100g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<u>Aspetto</u> : Uniforme, esente da evidente separazione e da evidenti punti scuri. Assenza di residui animali e vegetali.		
	<u>Colore</u> : Tipico del frutto di origine. Non devono essere presenti colori scuri imputabili a processi di imbrunimento.		
	<u>Odore</u> : Caratteristico del frutto utilizzato. Assenza di odori anomali.		
	<u>Sapore</u> : Tipico del frutto utilizzato, gradevole. Assenza di sapori anomali.		
DICHIARAZIONE ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni		

Emesso da AQ Imma Contaldo	Verificato da AQ Giovanni Cerrone	Approvato da AQ Stefano Grieco
-------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

Il presente documento è emesso, mantenuto aggiornato e distribuito in formato elettronico e per tale motivo è valido anche senza le firme.