

## SCHEDA TECNICA

|                                                    |                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODOTTO</b><br><i>Denominazione di vendita</i> | <b>01-001 POMODORI SECCHI</b><br><i>Pomodori secchi in olio di semi di girasole</i>                                                                               |
| <b>SHELF-LIFE</b>                                  | 36 mesi dalla data di produzione                                                                                                                                  |
| <b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:</b>                  | CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo. |

### CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: pomodori (67%), olio di semi di girasole (22%), acqua, vino bianco, zucchero, spezie, aglio, capperi.

**Reg. UE 775/2018** - Origine del pomodoro: Italia.

**Dir. 2003/89/CE e ss.mm.ii.** – Il prodotto non contiene allergeni.

**Reg. UE 828/14 – Senza Glutine.**

Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

|                           |                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imballo Primario</b>   | Latta in banda stagnata – 850 ml - Ø: 100 mm – h:118 mm<br>Conforme Reg. CE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011 e ss.mm.ii.<br>Codice Riciclo: Lattina FE40 (acciaio - metallo) [Decisione 97/129/CE] |
| <b>Quantità nominale</b>  | 750 g                                                                                                                                                                                         |
| <b>Peso sgocciolato</b>   | 500 g                                                                                                                                                                                         |
| <b>Imballo secondario</b> | Termoretraibile [Codice Riciclo (LDPE4) – Plastica]<br>Vassoio [Codice Riciclo (PAP20) – Cartone ondulato]                                                                                    |
| <b>Misure Termopacco</b>  | 205x308x120h (mm)                                                                                                                                                                             |
| <b>Pallettizzazione</b>   | pezzi / termopacco: 6 – termopacchi / strato: 12 – strati / pallet: 12                                                                                                                        |
| <b>Pallet Epal</b>        | ~ 80x120x164h (cm)                                                                                                                                                                            |

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso, tipico.

Sapore e profumo: tipico del pomodoro essiccato con evidenti note speziate.

Aspetto e Consistenza: fette di pomodoro essiccato, delicatamente croccanti.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

**Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 e ss.mm.ii.**

pH:  $4.10 \pm 0.2$

NaCl (%):  $3.8\% \pm 0.3$

Processo Pastorizzazione:  $F_{100} > 30$  min.

Vuoto:  $< 25$  mmHg

Saggio di rancidità (Kreiss): negativo

Contaminanti: entro i limiti della vigente legislazione italiana ed europea.

Corpi estranei: assenti.

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 e ss.mm.ii.**

Microbiologicamente stabile: nessuna variazione dopo incubazione per 15gg@37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate). Prodotto pastorizzato.

Coliformi: assenti

Batteri Lattici Mesofili: < 10 UFC/1g

Listeria Monocytogenes: assente

### **Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto sgocciolato**

**Reg. (UE) 1169/2011**

Energia: 471 kJ / 113 kcal

Grassi: 6,4 g

– di cui acidi grassi saturi: 0,7 g

Carboidrati: 7,9 g

– di cui zuccheri: 6,1 g

\*Fibre: 5,8 g

Proteine: 3,1 g

Sale: 3,81 g

\* Determinate con metodo AOAC 985.29 1986

## **DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'**

### **RADIAZIONI IONIZZANTI**

Il prodotto non è stato irradiato e non contiene ingredienti che siano stati irradiati secondo Reg. 1999/2/CE del 22 febbraio 1999

### **ALLERGENI**

Eventuali sostanze allergeniche rientranti nell'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 e ss.mm.ii. sono dichiarate nella lista ingredienti in etichetta

### **PESTICIDI**

Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana ed europea.

### **TRASPORTO**

Automezzi idonei al trasporto secondo Reg. CE 852/2004