

| | | |
|---|---------------------------------|----------------------|
|  | IDENTIFICAZIONE PRODOTTO | MOD 15. 04 |
| | | Rev 04 del 15/9/2020 |
| | | Pag. 1 di 1 |

| | |
|-----------------|--|
| PRODOTTO | Preparato per Aglio, Olio e Peperoncino |
|-----------------|--|

| | |
|--|--|
| Denominazione | Preparato per Aglio, Olio e Peperoncino |
| Ingredienti | peperoncino, aglio, sale, prezzemolo |
| TMC | Indicativamente 24/30 mesi dalla data di confezionamento/produzione. |
| Modalità di conservazione | Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto |
| Imballo primario | Sacchetto in materiale plastico |
| Idoneità dell'imballo primario | In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011). |
| Indicazioni in etichetta | Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione |
| Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011) | Può contenere solfiti/anidride solforosa presenti all'origine nell'ingrediente aglio |
| Allergeni presenti nello stabilimento (Reg 1169/2011) | Cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, arachidi, derivati del latte, sedano, senape, semi di sesamo, crostacei, solfiti/anidride solforosa presenti in alcune materie prime |
| Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations) | Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, soia, arachidi, derivati del latte, sedano, senape, semi di sesamo, crostacei, solfiti/anidride solforosa |
| OGM presenti nell'alimento (Regg 1829-1830/03 CE) | Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM |
| Micotossine | Prodotto conforme al Reg CE 1881/2005 e s.m.i. |
| Pesticidi | Prodotto conforme al Reg CE 396/ 2005 e s.m.i. |
| aW | <0.80 |

Controlli qualità

| | |
|------------------------|--|
| Controllo Peso | Controllo peso unità consumatore |
| Controllo particellare | Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso) |

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(*)

| DESCRIZIONE | UNITÀ DI MISURA | TARGET | VALORE ACCETTABILE |
|---------------------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| E. coli | Ufc/g | <10 | <100 |
| Batteri solfito-riduttori | Ufc/g | <500 | < 10 ³ |
| B. cereus | Ufc/g | < 10 ³ | < 10 ⁴ |
| Salmonella | 25/g | Assente | Assente |
| Listeria M. | 25/g | Assente | Assente |

(*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g /100g)

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Energia | 1435 KJ/ 346 Kcal |
| Grassi | 7.1 g |
| Di cui Saturi | 1.4 g |
| Carboidrati | 49.2 g |
| Di cui Zuccheri | 5.5 g |
| Proteine | 13.2 g |
| Sale | 20.2 g |

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------|---|
| Redatto AQ Lorenzo Tarquini | Approvato Dr A. Borghini | Revisionato in Data 21/02/2023 Rev 00 |
|--------------------------------|-----------------------------|---|