

	<b>IDENTIFICAZIONE PRODOTTO</b>	MOD. 15. 04
		Rev 04 del 15/09/2020
		Pag. 1 di 1

PRODOTTO	<b>Preparato per bruschetta al pomodoro</b>
----------	---

Denominazione	Preparato per bruschetta al pomodoro
Ingredienti	Pomodoro 30% , Aglio, Origano, Cipolla, Sale , Carota, Sedano
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)	<b>Sedano</b> , 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 <b>cereali contenenti glutine, soia, senape</b> , semi di <b>sesamo, arachidi, crostacei</b> , derivati del <b>latte, solfiti/anidride solforosa</b> .
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 <sup>3</sup>
B. cereus	Ufc/g	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>
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	Kj 1024 / 243 Kcal
<b>Grassi</b>	<b>0.7 g</b>
<b>Di cui Saturi</b>	<b>0.28 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>40.9 g</b>
<b>Di cui Zuccheri</b>	<b>23 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>16.2 g</b>
<b>Sale</b>	<b>13.27 g</b>

Redatto AQ Dr. C . Antonini	Approvato Dr A. Borghini	Revisionato in Data 25/03/2021 Rev 14
--------------------------------	-----------------------------	---