

**IDENTIFICAZIONE PRODOTTO**

MOD 15. 04

Rev 03 del 03/05/19

Pag. 1 di 1

| | |
|----------|--|
| PRODOTTO | Preparato per PENNE ALLA PUTTANESCA |
|----------|--|

| | |
|--|--|
| Denominazione | Preparato per PENNE ALLA PUTTANESCA |
| Ingredienti | Peperoncino, aglio, pomodoro, sale, olive, zucchine, origano |
| TMC | Indicativamente 24/36 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, sedano, senape, semi di sesamo, arachidi, crostacei, derivati del latte, 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 NON ACCETTABILE |
|---------------------------|-----------------|---------|------------------------|
| E. coli | Ufc/g | <10 | >100 |
| Batteri solfito-riduttori | Ufc/g | <10 | >500 |
| B. cereus | Ufc/g | <10 | >500 |
| Salmonella | 25/g | Assente | Presente |
| Listeria M. | 25/g | Assente | Presente |

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g/100g)

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Energia | Kcal 349 Kj 1417 |
| Grassi | 10,2 g |
| Di cui Saturi | 1,8 g |
| Carboidrati | 51 g |
| Di cui Zuccheri | 7,8 g |
| Proteine | 13,5 g |
| Sale | 10,45 g |

| | | |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Redatto AQ Dr. C. Antonini | Approvato Dr A. Borghini | Rev 09 Data 09/08/2019 |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|