

SPECIFICHE DI PRODOTTO

MARCHIO DEL PRODOTTO	Sugo	NOME DEL PRODOTTO	Pomodoro e peperoncino (arrabbiata)
FORNITORE E PRODUTTORE	Frutteto Italia SRL	INDIRIZZO DEL SITO	Via Padania 9, Volongo (CR), 26030, Italia
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Sugo monoporzione peperoni e pecorino		
PAESE DI ORIGINE	Italia		
INGREDIENTI (%)	Passata di pomodoro 67%, acqua, base di erbe aromatiche e spezie (pomodori secchi a fiocchi aromi naturali di verdure miste, sale, fibre vegetali di agrumi, aglio, cipolla, porro, carota, zucchero, pepe), olio di oliva, polpa di carota, polpa di cipolla, polpa di peperoni 3,4%, Aroma naturale pecorino 0,40%, zucchero		
CONFEZIONE: VENDITA SINGOLA			
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE/PESO/VOLUME	60g	TIPO DI IMBALLAGGIO	FILM MULTISTRATO 12my pet – ALU 9my - PE 70my Privo di Bisfenolo A
		DIMENSIONI	60x160 mm
IMBALLAGGIO: CARTONE ESTERNO			
DIMENSIONE DELLA CONFEZIONE/PESO/ CONTEGGIO	Scatola pronta per lo scaffale Contiene 24 unità singole ciascuna 1500gr	TIPO DI IMBALLAGGIO	Scatola pronta per lo scaffale
		DIMENSIONI	150x195x170 mm
FORMULAZIONE DEL PRODOTTO			
INGREDIENTE DI FORMULAZIONE DEL PRODOTTO	QUANTITÀ	INGREDIENTE DI FORMULAZIONE DEL PRODOTTO	QUANTITÀ
passato di pomodoro	67%		
Aroma naturale pecorino	0,4%		
Purea di peperone	3,4%		
COLORANTI E AROMI			
Senza coloranti			
DETTAGLI DELL'ETICHETTATURA DEL PRODOTTO			
DICHIARAZIONE INGREDIENTI SULLA CONFEZIONE AL DETTAGLIO	Elenco completo degli ingredienti comprese le percentuali degli ingredienti caratterizzanti		
INGREDIENTI CARATTERIZZANTI (%)	passata di pomodoro 67% Aroma naturale pecorino 0,4%, purea di peperone 3,4%		
PRODOTTI GENETICAMENTE MODIFICATI	Non sono presenti prodotti geneticamente modificati		
DICHIARAZIONI DI AVVERTENZA OBBLIGATORIE E CONSULTIVE	N / A		



CODIFICA DELLA DATA /
TRACCIABILITÀ es.
CODICE LOTTO, DATA, LOTTO N.

Data di scadenza e numero di lotto sulla singola unità e cartone

ISTRUZIONI PER IL SERVIZIO		conservare a temperatura ambiente aperto e servire direttamente su un piatto di pasta		
NUTRIZIONE/SALUTE E MARKETING		senza latticini, senza glutine, senza conservanti, senza allergeni		
AFFERMAZIONI		Nessuno		
DICHIARAZIONE OBBLIGATORIA DI ALCUNE SOSTANZE				
Cibo (presente come ingrediente, additivo o coadiuvante tecnologico)	Presente nel Prodotto (S/N)	Specificare il nome e il tipo di derivati	Specificare & derivato nel prodotto finito	Specificare la % di proteine totali nel derivato allergenico
Cereali contenenti glutine (Frumento, Segale, Orzo, Avena, Farro)	N			
Crostacei	N			
Uovo	N			
Pescare	N			
Latte	N			
Arachidi	N			
Semi di soia	N			
Solfiti	N			
Frutta a guscio e prodotti	N			
semi di sesamo	N			
mostarda	N			
sedano	N			
molluschi	N			
lupini	N			

CONTATTO INCROCIATO CON ALLERGENI				
Cibo	Presente sullo stesso linea (S/N)	Presente nello stesso fabbrica (S/N)	Specificare il nome e il tipo di derivato/i	Stimare le proteine totali da derivato allergenico in mg/kg (ppm) (utilizzando la procedura Vital)
Cereali contenenti glutine (Frumento, Segale, Orzo, Avena, Farro)	N	N		
Crostacei	N	N		
Uovo	N	N		
Pescare	N	N		
Latte	N	N		
Arachidi	N	N		
Semi di soia	N	N		
Solfiti	N	N		
Frutta a guscio e prodotti	N	N		
semi di sesamo	N	N		

mostarda	N	N		
sedano	N	N		
molluschi	N	N		
lupini	N	N		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
PORZIONI PER CONFEZIONE:		1 (60 g)	
PORZIONI		QUANTITA' PER PORZIONE (60G/ml)	QUANTITA' PER 100G/ML
ENERGIA	Kj/kcal	204/51	340/85
PROTEINA	G	0,8	1,4
GRASSO	TOTALE g	2,9	4,9
	SATURI g	0,5	0,8
CARBOIDRATO	G	4,5	7,6
	ZUCCHERI g	2,7	4,4
Fibre	g	0,5	0,9
SALE (naCL)		0,7	1,1

QUALITÀ	
ORGANOLETTICO CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Colore: Tipico • Odore: Tipico • Consistenza: Tipica • Aspetto: Tipico
ANALISI MICROBIOLOGICHE (UFC/g)	<ul style="list-style-type: none"> • Coliformi totali: <10 • Escherichia coli: <10 • Stafilococchi coagulasi positivi: <10 • Listeria monocytogenes: Assente • Salmonella spp: Assente • Muffa: <100 • Lievito: <100
ANALISI CHIMICA Mg/Kg	<ul style="list-style-type: none"> • PH:Ph: <4,5 • Brix:10-12° • Materiale estraneo: assente • Pigmento di catrame: assente
COLORANTI E AROMI	Senza coloranti
CONSERVANTI	Senza conservanti aggiunti

REQUISITI DI STOCCAGGIO E MANIPOLAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
REQUISITI DI DISTRIBUZIONE	Distribuito in un contenitore asciutto
ISTRUZIONI PER L'USO	strappare, versare sopra un piatto di 80gr di pasta e gustare

DATA DI SCADENZA	18 mesi
MODO DI CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto

DOCUMENTO COMPILATO DA:	Marco Susta	CONTATTO UFFICIO TELEFONICO:	+39 0372 845745
POSIZIONE:	Responsabile assicurazione qualità	CONTATTO EMAIL:	info@fruttetoitali a.it
DATA DI EMISSIONE:	31-01-2023 vers 1	DATA MODIFICATA:	10/23 vers 2