

## SPECIFICHE DI PRODOTTO

MARCHIO DEL PRODOTTO	Sugo	NOME DEL PRODOTTO	Pomodoro & Basilico
FORNITORE E PRODUTTORE	Frutteto Italia SRL	INDIRIZZO DEL SITO	Via Padania 9, Volongo (CR), 26030, Italia
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Sugo monoporzione pomodoro e basilico		
PAESE DI ORIGINE	Italia		
INGREDIENTI (%)	Passata di pomodoro 69,8%, 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, olio aromatizzato 1,8% (olio di semi di girasole, aroma naturale di basilico).		
<b>CONFEZIONE: VENDITA SINGOLA</b>			
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE/PESO/VOLUME	60g	TIPO DI IMBALLAGGIO	FILM MULTISTRATO - 12pet - ALU 9my - PE70 Privo di Bisfenolo A
		DIMENSIONI	60x160 mm
<b>IMBALLAGGIO: CARTONE ESTERNO</b>			
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
<b>FORMULAZIONE DEL PRODOTTO</b>			
PRODOTTO/FORMULAZIONE/INGREDIENTE	QUANTITÀ	PRODOTTO/FORMULAZIONE/INGREDIENTE	QUANTITÀ
passato di pomodoro	<b>69,8%</b>		
<b>Olio aromatizzato</b>	<b>1,8%</b>		
<b>COLORANTI E AROMI</b>			
Senza coloranti e aromi aggiunti			
<b>DETTAGLI DELL'ETICHETTATURA DEL PRODOTTO</b>			
DICHIARAZIONE INGREDIENTI SULLA CONFEZIONE AL DETTAGLIO	Elenco completo degli ingredienti comprese le percentuali degli ingredienti caratterizzanti		
INGREDIENTI CARATTERIZZANTI (%)	passato di pomodoro 69,8 Olio aromatizzato 1,8%		
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 su busta singola o multi unità cartone		

ISTRUZIONI PER IL SERVIZIO	conservare a temperatura ambiente aperto e servire direttamente su un piatto di pasta			
NUTRIZIONE/SALUTE E MARKETING	100% naturale, senza latticini, senza glutine, senza conservanti e senza additivi			
AFFERMAZIONI	Nessuno			
<b>DICHIARAZIONE OBBLIGATORIA DI ALCUNE SOSTANZE</b>				
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			

<b>CONTATTO INCROCIATO CON ALLERGENI</b>				
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	254/61	424/102
PROTEINA	G	0,9	1,5
GRASSO	TOTALE g	3,1	5,2
	SATURI g	1	1,7
CARBOIDRATO	G	5,3	8,9
	ZUCCHERI g	2,5	4,1
Fibre	g	4,1	6,9
Sale	NaCl	1	1,6

QUALITÀ	
ORGANOLETTICO CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Colore: Tipico</li> <li>● Odore: Tipico</li> <li>● Consistenza: Tipica</li> <li>● Aspetto: Tipico</li> </ul>
ANALISI MICROBIOLOGICHE (UFC/g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Batteri aerobici mesofili: 2,1x1000</li> <li>● Coliformi totali: &lt;10</li> <li>● Escherichia coli: &lt;10</li> <li>● Stafilococchi coagulasi positivi: &lt;10</li> <li>● Listeria monocytogenes: Assente</li> <li>● Salmonella spp: Assente</li> <li>● Muffa: &lt;100</li> <li>● Lievito: &lt;100</li> </ul>
ANALISI CHIMICA Mg/Kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>● PH: 4-4,2</li> <li>● Brix: 10-12°</li> <li>● Materiale estraneo: assente</li> <li>● Pigmento di catrame: assente</li> </ul>
COLORANTI E AROMI	Senza coloranti e aromi aggiunti
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 una ciotola di 80gr di pasta e gustare

DATA DI SCADENZA	14mesi
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@frutteto.eu
DATA DI EMISSIONE:	31-01-2023 vers 1	DATA MODIFICATA:	10/23 vers 2