



SPECIFICHE DI PRODOTTO

| | | | |
|--|---|--|---|
| MARCHIO DEL PRODOTTO | Sugo | NOME DEL PRODOTTO | Pomodoro e tartufo |
| FORNITORE E PRODUTTORE | Frutteto Italia SRL | INDIRIZZO DEL SITO | Via Padania 9, Volongo (CR), 26030, Italia |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | Sugo monoporzione pomodoro e Tartufo | | |
| 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 di tartufo). | | |
| CONFEZIONE: VENDITA SINGOLA | | | |
| DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE/PESO/VOLUME | 60gr Unità | 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 | 69,8% | | |
| Olio aromatizzato | 1,8% | | |
| COLORANTI E AROMI | | | |
| Senza coloranti e aromi aggiunti | | | |
| 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 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 singolo uniT e 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 | | | |
| 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 | 254/61 | 424/102 |
| PROTEINA | G | 1 | 1,6 |
| GRASSO | TOTALE g | 3,2 | 5,3 |
| | SATURI g | 0,8 | 1,3 |
| CARBOIDRATO | G | 5,3 | 8,8 |
| | ZUCCHERI g | 2,9 | 4,8 |
| Fibre | g | 3,8 | 6,4 |
| SALE | NaCl g | 1 | 1,6 |

| 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"> ● Batteri aerobici mesofili: 3,8x1000 ● 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: 4-4,2 ● Brix: 12,8 ● Materiale estraneo: assente ● Pigmento di catrame: assente |
| 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 | 14 mesi |
| MODO DI CONSERVAZIONE | Luogo fresco e asciutto |

| | | | |
|-------------------------|---------------------------------------|------------------------------|------------------|
| DOCUMENTO COMPILATO DA: | Marco Sosta | 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 |