

Sede legale: INSERBO s.r.l. – Via Gen. Gennaro Niglio 6 – Angri (SA) – Tel/Fax 081.8735397

Produzione e deposito: Via Buonconsiglio 330 S. Antonio Abate (NA) – info@inserbo.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Schiacciata di pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP in vetro 1060g

Rev. 01.04.2015

Codice Prodotto: PIEPAC1060

Denominazione Prodotto: Schiacciata di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in vetro 1060g

Tipologia: Conserva vegetale stabilizzata mediante trattamento termico equivalente alla pastorizzazione, conforme al regolamento 834/2007/CE

Codice a barre: 8055687830381

Stabilimento di Produzione: Via Buonconsiglio 330 – 80057 S. Antonio Abate (NA)

Ingredienti: Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP

nota: gli ingredienti sottolineati sono allergenici ; le GMP utilizzate durante la produzione escludono ogni tipo di contaminazione crociata. L'assenza di componenti allergenici nelle materie prime è assicurata dalle dichiarazioni dei fornitori qualificati

Caratteristiche Chimiche: Acidity (pH) <4,5 Activity water >0,93

Profilo Microbiologico escherichia coli UFG/g assente (*)
stafilococco aureus UFG/G assente (*)
salmonella spp. in 25g assente (*)
listeria monocytogenes in 25g assente (*)
(*) il prodotto è commercialmente stabile in quanto ottenuto mediante trattamento termico equivalente alla pastorizzazione.

Contaminati: Fitofarmaci : materie prime impiegate conformi al Reg 149/2008/CE e succ infestanti e residui : assenti altri contaminanti: materie prime impiegate conformi al Reg 1881/2008/CE e succ.

Stato Samitario: Il prodotto è esente da agenti contaminanti,infestanti e/o nocivi per l'uomo,gli animali, le piante o l'ambiente

Controllo Processo: Il processo di produzione del prodotto è controllato con sistema HACCP conformemente al Reg 852/2004/CE

Profilo Organolettivo: Sapore, odore, colore , consistenza: tipici del prodotto

Modalità di Conservazione: Il prodotto si conserva a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta. Una volta aperto, rimuovere il contenuto dalla scatola e conservare in frigo. Si consiglia di consumare il prodotto dopo 3 giorni dall'apertura.

Conservabilità: Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche per il periodo indicato in etichetta (36 mesi)

Grammi netto prodotto gr.: 1060g

Formato: 1062g

Peso Sgocciolato: 1000g

Tipologia contenitore: vaso vetro Cee tondo T82 Dimensione 160mm x 106,8mm

Imballi: Scatole in cartone ondulato Kraft in triplo avana/serigrafato

Pz per confezione: 6 vasi, peso tot. cartone Kg 8,70 Dimensione 345 x 235 x 195 mm

Confezioni per pallet Epal: 84 cartoni

Pellettizzazione: 7 strati da 12 crt - Dimensione pallet; 80 x 120 x 161

Altre dichiarazioni: La ditta produttrice dichiara che il prodotto è esente da OGM in virtù delle GMP utilizzate in produzione e delle dichiarazioni dei fornitori qualificati di materie prime. Si dichiara inoltre che il prodotto non contiene glutine e che è idoneo all'utilizzo da parte di bambini ed anziani se non affetti da particolari patologie e/o disfunzioni che ne vietino espressamente l'uso. Il prodotto è idoneo in diete vegetariane e vegane.
