SCHEDA TECNICA

Sugo pomodoro Ortolina Kids 107 ml

INGREDIENTI

Passata di pomodoro* 52%, doppio concentrato di pomodoro* 16%, carote* 10%, acqua, zucchero di canna*, olio di semi di girasole*, sedano* 3,3%, cipolla* 2,7%, sale, basilico*, prezzemolo*. *: prodotto da agricoltura biologica.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia:	421 kJ/101 kcal
Grassi:	4,5 g
di cui - acidi grassi saturi:	0,5 g
Carboidrati:	12 g
di cui - zuccheri:	12 g
Fibre:	1,9 g
Proteine:	1,9 g
Sale:	1,5 g

CARATTERISTICHE FISICHE

Quantità netta:	100 g
Codice EAN prodotto:	8008825014303

SCHEDA TECNICA

Sugo pomodoro Ortolina Kids 107 ml

CARATERISTICHE FISICHE	
Codice EAN fardello:	8008825014303
Dimensione fardello:	210 x 160 x 90 mm
Peso lordo fardello:	2,5 ± 10% kg
Peso lordo pezzo:	206 ± 10% g
Numero vasi pallet:	3888
Numero colli pallet:	324
Numero colli per strato pallet:	27
Numero strati pallet:	12
Confezione:	vassoio
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	49 mm
Altezza vaso:	86 mm
Capacità contenitore:	107 ml
Shelf life alla data di produzione:	24 mesi
Shelf life minima alla consegna:	
Capsula:	ARGENTO diam. 48 F-EL-B

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
Aspetto:	sugo di pomodoro cremoso, vellutato di colore rosso
Sapore:	di pomodoro, delicato e aromatico
Consistenza:	cremosa e fluida

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO	
Acidità in acido acetico:	0,7 +- 0,2
pH:	4,15 +- 0,15
Sale (cloruro di sodio) in %:	1,5 +- 0,3

SCHEDA TECNICA

Sugo pomodoro Ortolina Kids 107 ml

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Anaerobi solfito riduttori:	< 10 UFC/g
Escherichia coli beta-glucoronidasi positivi:	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes:	assente/25 g
Stafilococchi coagulasi positivi (staphylococcus aureus e altre specie):	< 10 UFC/g
Salmonella spp:	assente/25 g

DIFETTI ACCETTABILI IN % SU PESO

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservare a temperatura ambiente; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

SCHEDA TECNICA

Sugo pomodoro Ortolina Kids 107 ml

ALLERGENI

Allergeni	Categoria	Ingrediente	Presente nello stabilimento	Possibilità di cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	3		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	3		SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	3		SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	3		NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	3		SI	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	3		SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	3		SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	1	sedano	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	3		SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	3		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3		NO	NO

Legenda categorie allergeni:

1 = Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente)

2 = Presenti in tracce (prodotti per i quali esiste un pericolo di cross contamination)

3 = Completamente assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto

4 = Derivato da (inserire categoria o ingrediente)

DICHIARAZIONE OGM: Sulla base delle informazioni e delle dichiarazioni ricevute dai fornitori, si può affermare che il prodotto e tutti gli ingredienti ed additivi in esso contenuti non sono costituiti e non derivano da organismi /geneticamente modificati. (Reg. CEE n. 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.).

Azienda certificata secondo le norme IFS rev. 7 e BRC Global Food Standard for Food Safety issue 8.