



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **CA0K**

DESCRIZIONE: **POMODORINA**

INGREDIENTI:

Polpa di pomodoro (68%), concentrato di pomodoro (17%), olio di semi di girasole, ortaggi (carota, cipolla, SEDANO), sale, zucchero, piante aromatiche.

SENZA LATTOSIO

Prodotto SENZA GLUTINE definito in conformita' del Regolamento CE 41/2009 per cui garantiamo con procedure idonee, un contenuto di glutine inferiore ai 20 mg/kg come previsto dall'art. 3 paragrafo 2 del Regolamento medesimo

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati. Menu' opera in conformita' al D.lgs. 8 febbraio 2006 n.114 e al D.lgs 27 settembre 2007 n.178 di attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE ed opera l'informazione in etichetta prevista dal Reg. (UE) n°1169/2011 per le produzioni effettuate a partire dal 13/12/2014)

PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

| Peso netto | Peso sgocciolato | Peso lordo medio | Materiale confezione | Dimensione confezione (hxdiam.) mm |
|-------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|---|
| 410 g | --- | 460 g | Scatola in banda stagnata | 110 x 75 |

SECONDARY PACKAGING

| Tipologia | Peso lordo medio | Materiale | Dimensione (LxIxh) mm |
|-----------------------|-------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Cartone da 12 scatole | kg 5,7 | Termoretraibile + cartone | 310 x 235 x 115 |

PALLETTIZZAZIONE

| Dimensione (LxIxh) cm | N. unita' x mano | N. mani x pallet | Totale confezioni | Peso complessivo (Kg c.a.) | Peso pallet (gia' compreso nel totale) |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|
| Cart.12:120 x 80 x 107 | 12 | 8 | 96 | 586,00 | 20,00 |

PALLETTIZZAZIONE (estero)

| Dimensione (LxIxh) cm | N. unita' x mano | N. mani x pallet | Totale confezioni | Peso complessivo (Kg c.a.) | Peso pallet (gia' compreso nel totale) |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|
| Cart. 12: 120 x 80 x 130 | 12 | 10 | 120 | 728,00 | 20,00 |



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **CA0K**

DESCRIZIONE: **POMODORINA**

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

| Prodotto | Packaging secondario | Pallet |
|--|--|---------------|
| Codice prodotto, lotto di produzione. Lotto di produzione = L + numero progressivo giornaliero + lettera che indica anno di produzione | Sul cartone: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), numero progressivo del fardello, codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione. | --- |

CODICE A BARRE

8002960020205

CODICE A BARRE CARTONE

ITF14 08002960518863

NOMENCLATURA COMBINATA

21032000

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO

A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. 41 mesi dalla produzione

T.M.C. indicato in etichetta con mese ed anno.

ISTRUZIONI D'USO

A base di pomodori, mantiene fragrante il sapore del pomodoro fresco. E' quindi un condimento di gusto casalingo. Serve come condimento per pasta asciutta, riso, ecc.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

-PH 4,0 - 4,45



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **CA0K**

DESCRIZIONE: **POMODORINA**

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Il prodotto (a ph < 4,61) ha subito un trattamento termico in grado di eliminare tutti i microrganismi capaci di accrescersi nell'alimento nelle normali condizioni di stoccaggio e trasporto (sterilità commerciale).

ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.

Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.

Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.

Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.

Peso e controllo peso conformi alla legge.

Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

Data 07/04/2015

Menu Srl