

**PRODOTTO****CARCIOFINI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

AL VECCHIO FRANTOIO

**BARTOLOMEI**

DAL 1890

Contenuto 280 gr – 12 barattoli per cartone

**INFORMAZIONI GENERALI**

<b>Denominazione del prodotto</b>	CARCIOFI IN OLIO		
<b>Ingredienti in ordine decrescente</b>	Carciofi (70%), olio extravergine di oliva, aceto, sale, aglio, salvia, peperoncino, pepe, rosmarino.		
<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>	<b>Da Ingredien.</b>	<b>In stabilim.</b>	<b>Cross Contamin.</b>
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricaz. di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.			
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricaz. distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	NO	NO	NO
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	SI	SI	SI
10. Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO
<b>Correttore di acidità</b>	.....		
<b>Origine CARCIOFI</b>	ITALIA		
<b>Aliquota IVA</b>	10%		
<b>Shelf life</b>	36 mesi – 7 giorni post apertura in frigorifero		
<b>Conservanti</b>	-----		
<b>Coloranti</b>	-----		
<b>Conservazione Storing</b>	Sottovuoto ( <i>Capsula</i> ) / <i>Vacuum (Capsule)</i> Al riparo da fonti di calore e luce. Dopo l'apertura conservare in frigo a T+4°C, consumare entro 7 giorni.		
<b>Etichetta ambientale</b>	Vasetto - 70GL VETRO Tappo - 40 FE Alluminio		
<b>PESO</b>	PESO NETTO:280 gr PESO SGOCCIOLATO: 195 gr		

<b>Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto.</b>  <b>Average values referred to 100g of product.</b>  Per le etichette USA fare riferimento alla porzione nella colonna a destra. Tra parentesi la % DV			<b>Valore per 100 g di prodotto</b>
	Valore energetico	kJ	531
		kcal	128
	Grassi (g)		9,3
	di cui acidi grassi saturi (g)		1,3
	Carboidrati (g)		5,1
	di cui zuccheri (g)		4,6
	Proteine (g)		3,6
	Sale (g)		1,6
	Fibre (g)		5
<b>Caratteristiche organolettiche e gustative</b> <b>Organoleptic and taste characteristics</b>	Sapore		carciofi
	Colore		verde
	Odore		Caratteristico
<b>Parametri microbiologici</b> (caratterizzanti il prodotto finito)  <b>Microbiological parameters</b> (Characterizing the finished product)	<b>Parametro</b>	<b>Limite</b>	
	pH DM 03/02/1989 SO GU N° 168 20/07/1989 met 17	UNITA' PH < 4,5	
	Enterobatteriacee SO 21528-2:2004	UFC/g <10	
	Batteri lattici mesofili ISO 15214:1998	UFC/g <10	
	Muffe ISO 21527-1:2008	UFC/g <10	
<b>Parametri chimico-fisici caratteristici</b> <b>Chemical and physical characteristic parameters</b>	<b>Parametro</b>	<b>Limite</b>	
	pH	<4,5	
<b>Informazioni commerciali</b>	Lavorazione dal fresco/IQF		
<b>Modalità d'uso</b>	Antipasti / Bruschette		
<b>Controlli su intermedi di lavorazione</b>	Monitoraggio temperatura di pastorizzazione di tutte le cotte		
<b>Analisi sui prodotti finiti</b>	Microbiologica, frequenza quadrimestrale (laboratori accreditati)		
<b>Verifica Efficacia operazioni pulizie</b>	Tamponi di superficie con frequenza annuale, controlli visivi		

## PACKAGING

### 1. Lista Materiali (per un confezione) - *Materials*

Articolo	Descrizione	Quantità
	VASO DA 280 g	12
	ETICHETTA FRONTE	12
	CAPSULA ORO	12
	CONFEZIONE	1
	CARCIOFI IN OLIO ( VASETTO COMPLETO )	12
Note		

### CODIFICA PRODOTTO (Lot Code e Scadenza)

<b>Scadenza</b> <i>Best Before</i>	<b>1460 gg</b> aaa/gg/mm - yyy/dd/mm
<b>Lotto Di produzione</b> <i>Production Lot Code</i>	A gg <b>gg</b> : Giorno di invasettamento indicato come numero progressivo/mese <b>ggg</b> : Fill Jars <b>A</b> : lettera che indica l'anno di invasettamento (vedi Tabella 1: codifica anni) <i>A: a letter indicating the year of fill jars (see Table 1 encodes years)</i>
<b>Note</b>	-- I primi due numeri del lotto stanno ad indicare l'anno (70= anno 2020), i due numeri successivi indicano il giorno,( il primo giorno del mese è indicato come 50 fino ad arrivare al numero 81 che sta ad indicare il 31 del mese), la lettera finale indica il mese ( A= gennaio, B= febbraio ecc..)

## Modalità di trasporto – utilizzo – rispetto delle norme

### 1 Impegno al soddisfacimento dei requisiti legali *Commitment to the fulfillment of legal requirements*

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	La Al Vecchio Frantoio sas F.lli Bartolomei come impegno nei confronti del consumatore, volto al soddisfacimento dei requisiti cogenti verifica la conformità alle seguenti leggi Al Vecchio Frantoio sas F.lli Bartolomei <i>verify the compliance with the following laws as a commitment to the consumer with the aim to meet the requirements</i>
<b>Reg. CE 852/04</b>	Igiene dei Prodotti Alimentari H.A.C.C.P. <i>Hygiene of Food Products H.A.C.C.P.</i>
<b>Reg. CE 178/2002</b>	Requisiti generali e tracciabilità dei prodotti alimentari <i>General requirements and traceability of food products</i>
<b>Reg. 149 e succes. mod. 839/08</b>	Limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti destinati all'alimentazione <i>Maximum residue limits of active substances in foodstuffs</i>
<b>Reg. CE 174/2015</b> modifica del Reg. CE 10/2011	Oggetti e materiali plastici destinati a entrare in contatto con gli alimenti <i>Objects and plastic materials that come into contact with food</i>
<b>Direttiva 2001/113/CE</b> <b>E s.m.i.</b>	Confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana <i>Relating to fruit jams, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée intended for human consumption</i>
<b>Reg. CE 1829/03</b> <b>e 1830/03</b>	Tracciabilità, regole ed etichettatura di OGM e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente. <i>Traceability, rules and labeling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.</i>
<b>Reg. CE 1169/2011</b>	fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori <i>Provision of food information to consumers</i> Disciplina ed Etichettatura Allergeni <i>Regulations and Labelling for Allergens</i>

### 2 Utilizzazione sicura del prodotto *Safe use of the product*

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	La Al Vecchio Frantoio sas F.lli Bartolomei segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto La Al Vecchio Frantoio sas F.lli Bartolomei <i>indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product</i>
<b>Modalità di apertura</b> <i>Conditions for opening</i>	I Vasi sono dotati di Tappo capsula, essa sigilla il prodotto ed è svitabile con una pressione manuale <i>The vessels are equipped with cap and can be unscrewed with a manual pressure</i>
<b>Consigli post apertura</b> <i>Tips after opening</i> 	Dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature entro i 4 gradi, e consumare entro 7 gg. <i>Once opened, the product should be stored at temperatures within 4 degrees, and use within 14 days</i>

### 3 Modalità di Trasporto del prodotto finito *Transport of finished product*

Il trasporto è affidato a ditte specializzate appositamente qualificate, non è prevista refrigerazione  
*The transport is managed by specialized and qualified companies, there is no refrigeration*