

PRODOTTO**POMODORI SECCHI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

AL VECCHIO FRANTOIO

BARTOLOMEI

DAL 1890

Contenuto 280 gr – 12 barattoli per cartone

INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione del prodotto	POMODORI IN OLIO		
Ingredienti in ordine decrescente	Pomodori secchi (70%), sale, olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio, peperoncino.		
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Da Ingredien.	In stabilim.	Cross Contamin.
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.	NO	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 ₂ 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
Correttore di acidità		
Origine Pomodori	ITALIA		
Aliquota IVA	10%		
Shelf life	36 mesi – 7 giorni post apertura in frigorifero		
Conservanti	-----		
Coloranti	-----		
Conservazione Storing	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.		
Etichetta ambientale	Vasetto - 70GL VETRO Tappo - 40 FE Alluminio		
PESO	PESO NETTO:280 gr PESO SGOCCIOLATO: 195 gr		



AL VECCHIO FRANTOIO

BARTOLOMEI

DAL 1890

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto. <i>Average values referred to 100g of product.</i>	Valore per 100 g di prodotto	
	Per le etichette USA fare riferimento alla porzione nella colonna a destra. Tra parentesi la % DV	Valore energetico
kcal 190		
Grassi (g)		12
di cui acidi grassi saturi (g)		2
Carboidrati (g)		13
di cui zuccheri (g)		13
Proteine (g)		5,1
Sale (g)		3,6
Fibre (g)		4,8
Caratteristiche organolettiche e gustative <i>Organoleptic and taste characteristics</i>	Sapore	Pomodori
	Colore	ROSSO
	Odore	Caratteristico
Parametri microbiologici (caratterizzanti il prodotto finito) <i>Microbiological parameters</i> (Characterizing the finished product)	Parametro	Limite
	pH DM 03/02/1989 SO GU N° 168 20/07/1989 met 17	UNITA' PH < 4,5
	Enterobatteriacee ISO 21528-2:2004	UFC/g <10
	Batteri lattici mesofili ISO 15214:1998	UFC/g <10
	Muffe ISO 21527-1:2008	UFC/g <10
Parametri chimico-fisici caratteristici <i>Chemical and physical characteristic parameters</i>	Parametro	Limite
	pH	<4,5
Informazioni commerciali	Lavorazione dal fresco/IQF	
Modalità d'uso	Antipasti / Bruschette	
Controlli su intermedi di lavorazione	Monitoraggio temperatura di pastorizzazione di tutte le cotte	
Analisi sui prodotti finiti	Microbiologica, frequenza quadrimestrale (laboratori accreditati)	
Verifica Efficacia operazioni pulizie	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	12
	CONFEZIONE	1
	POMODORI IN OLIO (VASO COMPLETO)	12
Note		

CODIFICA PRODOTTO (Lot Code e Scadenza)

Scadenza <i>Best Before</i>	1460 gg aaa/gg/mm - yyy/dd/mm
Lotto Di produzione <i>Production Lot Code</i>	A gg gg : Giorno di invasettamento indicato come numero progressivo/mese ggg : Fill Jars A : 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>
Note	-- 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..)




AL VECCHIO FRANTOIO
BARTOLOMEI
DAL 1890

Modalità di trasporto – utilizzo – rispetto delle norme

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

Descrizione <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>
Reg. CE 852/04	Igiene dei Prodotti Alimentari H.A.C.C.P. <i>Hygiene of Food Products H.A.C.C.P.</i>
Reg. CE 178/2002	Requisiti generali e tracciabilità dei prodotti alimentari <i>General requirements and traceability of food products</i>
Reg. 149 e succes. mod. 839/08	Limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti destinati all'alimentazione <i>Maximum residue limits of active substances in foodstuffs</i>
Reg. CE 174/2015 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>
Direttiva 2001/113/CE E s.m.i.	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>
Reg. CE 1829/03 e 1830/03	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>
Reg. CE 1169/2011	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*

Descrizione <i>Description</i>	La Al Vecchio Frantoio sas F.lli Bartolomei segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto Al Vecchio Frantoio sas F.lli Bartolomei <i>indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product</i>
Modalità di apertura <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>
Consigli post apertura <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