

**PRODOTTO****POMODORI SECCHI 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>	POMODORI IN OLIO		
<b>Ingredienti in ordine decrescente</b>	Pomodori secchi (70%), sale, olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio, peperoncino.		
<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.	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 <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 Pomodori</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		



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
<b>Caratteristiche organolettiche e gustative</b> <i>Organoleptic and taste characteristics</i>	Sapore	Pomodori
	Colore	ROSSO
	Odore	Caratteristico
<b>Parametri microbiologici</b> (caratterizzanti il prodotto finito)  <i>Microbiological parameters</i> (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 ISO 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> <i>Chemical and physical characteristic parameters</i>	<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	12
	CONFEZIONE	1
	POMODORI IN OLIO ( VASO 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..)



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*

<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 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*