



DAMIANO SPINA

Agricoltura

SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE

Nome e ragione sociale	DAMIANO SPINA SRL
Sede legale e stabilimento	C.da Palombara Piccola
Partita IVA	02494210749
R.E.A.	BR-150269
REGISTRAZIONE CE	IT-BR-011-368-SIAN/16

PIZZICA PIZZICA 520g

LINEA CATERING – CREME



VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO

Valore energetico	1200,3 KJ 291,2 Kcal
Grassi	29,2 g
(di cui a.g. saturi)	1,4 g
Carboidrati	4,2 g
(di cui zuccheri)	4 g
Fibra	0,9 g
Proteine	1,7 g
Sale	1,4 g

Ingredienti	Ortaggi misti in proporzione variabile 65% (funghi champignon, melanzane, carote, carciofi, peperoni, SEDANO , pomodori secchi, cicoria, peperoncino), Capperi, Olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, Aceto di vino, Sale. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido L-ascorbico.
Liquido di governo	Assente
Allergeni	SEDANO
Etichetta	Autoadesiva
Marchio Etichetta	SPINA SAPORI DI PUGLIA
Confezionamento secondario	Etichettatura con codice GS1 GTN14 (ean+lotto+scad.qtà)
Modalità di magazzinaggio:	In idoneo locale al riparo da umidità e da fonti di calore.
Contenitore di confezionamento:	Vaso in vetro da ml. 580 nominali tipo STD. Completo di capsula TWIST-OFF e click controllo vuoto (conformità alla legislazione vigente in materia dichiarata da fornitore).
Confezionamento secondario:	termo vassoio in cartone (100g $\pm$ 8%).
Lotto e data di produzione	Le prime due cifre indicano l'anno di produzione, il numero da 001 a 365 per il corrispondente giorno dell'anno, ultima lettera per identificazione prodotto (stampati sull'etichetta)
Peso netto:	520 g

SHELF-LIFE	36 mesi	Modalità di Conservazione
		Ambiente, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore

CARATTERISTICHE	CHIMICHE	pH	< 4,5	-log [H+]	MFHPB - 03
		aW	< 0,93		ISO 21807
	FISICHE	Aspetto generale	omogeneo, privo di rotture		
		colore e sapore	caratteristico senza difetti organolettici		
	MICROBIOLOGICHE	Carica microbica totale (prove stabilità)	< 100	UFC/g	ISS
		Anaerobi solfito riduttori	< 100	UFC/g	ISO 15213
		Clostridi prod. Tossine botuliniche	Assenti in 25g		
		Tossine botuliniche	non rilevabili in 25g		
		Salmonella spp.	Assenti in 25g	UFC/g	ISO 6579
		Listeria monocytogenes	Assenti in 25g	UFC/g	ISO 11290-2

Elenco Allergeni (Reg. CE 1169/11)		Presente nel prodotto	Cross contamination
	cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	
	crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
	uova e prodotti a base di uova	NO	
	pesce e prodotti a base di pesce	NO	
	arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
	soia e prodotti a base di soia	NO	
	latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	
	frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, ecc.) e derivati	NO	
	sedano e prodotti a base di sedano	SI	
	senape e prodotti a base di senape	NO	
	semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
	anidride solforosa e solfiti in conc.>10mg/kg come SO2	NO	
	lupino e prodotti a base di lupino	NO	
	molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	
Riferimenti legislativi	Regolamenti UE: 178/02, 1829-1830 /2003, 852/04, 1835/04, 2073/05, 1881/06, 848/2018, 1129/11, 1169/11, 775/2018		

PALETTIZZAZIONE

CODICE. ARTICOLO	PEZZI x COLLO	COLLI x PALLET	PEZZI X PALLET	STRATI x PALLET	COLLI x STRATO	EAN CODE
FSE007	6	210	1260	10	21	8056669200666

DIMENSIONE VASO E IMBALLO

	DESCRIZIONE	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITA'
UNITA':	VASO STANDARD CILINDRICO DA 580 ML	142mm	70mm	70mm
IMBALLO:	Thermo c/vassoio in cartone da 6X580 ML	145mm	265mm	160mm

Damiano Spina srl