



Scheda Tecnica

...il Blu intorno al *Gusto*

1 Codice prodotto 34723

Descrizione del prodotto Spicchi di carciofo al naturale speciale pizza

Marca Neri

Formato Latta



2 Ingredienti

Carciofi a spicchi in salamoia.

Ingredienti: carciofi, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante:acido L-ascorbico.

3 Caratteristiche prodotto

Specifiche : Specifiche

Descrizione	Unità di misura	Valore	Note
Peso netto	g	2550	
Peso sgocciolato	g	1200	

3.1 Caratteristiche nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)

Energia (kcal)	19,80
Energia (kJ)	81,50
Grassi(g)	0,20
di cui acidi grassi saturi (g)	0,00
Carboidrati (g)	0,60
di cui Zuccheri (g)	0,00
Proteine (g)	1,50
sale (g)	1,50

3.2 Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto risulta microbiologicamente stabile, dopo analisi eseguite secondo il nostro piano dei campionamenti.

3.3 Caratteristiche igieniche

Sono state individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza alimentare, implementando un piano di autocontrollo in conformità ai Reg. CE 852 /2004 . La nostra azienda adempie agli obblighi previsti dal Reg. 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari

3.4 Caratteristiche chimico-fisiche

PRODOTTO ALIMENTARE

Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CE 396/2005 smi (limiti dei prodotti fitosanitari), Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CE 396/2005 smi (limiti dei prodotti fitosanitari), Reg.UE 2023/915, Reg. CE 1829/2003 (OGM). L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, la presenza di eventuali allergeni alimentari di cui all'allegato II del Reg CE 1169/2011 . I prodotti in olio di oliva sono conformi al Reg. CEE 2568/91 smi. Le diciture riportate sulle etichette sono conformi al Reg. 1169/2011 smi. Gli additivi, dove presenti, sono conformi al Reg. CE 1333/2008 smi. Gli aromi, dove presenti, sono conformi al Reg. CE 1334/2008 smi.

Questo prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti né contiene materie prime trattate con radiazioni ionizzanti.

IMBALLI PRIMARI

I vasi di vetro utilizzati sono conformi al DM 21/03/73 smi e al Reg CE. 1935/2004 smi ed hanno un contenuto di metalli pesanti al di sotto dei limiti indicati nel D.Lgs 152/2006.

Le capsule utilizzate sono conformi alle seguenti norme e successive modifiche: Direttiva 91/156/CEE, D.M. 21 Marzo 1973, Reg. n° 10/2011, Reg. n°1935/2004, Reg. n°1895/2005, Reg.n° 2023/2006.

Gli imballaggi plastici utilizzati sono conformi alla seguente legislazione comunitaria: Reg. CE 1935/2004 , Reg.



...il Blu intorno al *Gusto*

1895/2005/CE, Reg. 2023/2006/CE, Reg. 10/2011/CE smi ed alla seguente legislazione Italiana: Decreto Ministeriale 21/03/1973 smi.

3.5 Vita totale del prodotto

1.080 Giorni dalla data di produzione arrotondato a fine mese

3.6 Vita minima residua garantita alla consegna

548 Giorni dalla data di scadenza

3.7 Destinazione d'uso

Tutti i prodotti realizzati dalla Neri Industria Alimentare S.P.A sono destinati a tutti i consumatori, ad eccezione dei prodotti contenenti allergeni, dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo.

4 Imballo

A. Imballo primario

Cod.EAN : 8007830347239

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Profondità/Diametro (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Latta	157	157	Banda stagnata	151	3000

B. Imballo secondario

Codice imballo 08007830347239

Tipo Imballo	Pezzi per imballo	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	Altezza mm	Peso (gr)
Cartone termoretratto	3	320	472	153	8.760

C. Pallottizzazione

Tipo Pancale	N° Colli per strato	N° Strati per pallet	N° Totale colli	Altezza pallet (mm)	Peso totale (kg)
Epal Pallet	10	10	100	1.650	899

6 Tipo di trasporto

Trasportare a temperatura ambiente, con mezzi idonei al trasporto per alimenti.

Note: Lo stabilimento di produzione dei prodotti è riportato per intero in etichetta o in sigla sui coperchi.



...il Blu intorno al *Gusto*

7.1 Allergeni

Allergene	Presenza nel prodotto		Presenza nella linea di produzione		Presenza nello stabilimento di produzione	
	Si	No	Si	No	Si	No
Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg.		X		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
Cereali contenenti glutine		X		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X		X
Frutta a guscio		X		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X		X
Lupini		X		X		X
Molluschi		X		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X		X
Sedano e prodotti derivati		X		X		X
Semi di sesamo		X		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X		X
Tracce di latte e prodotti derivati		X		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X		X

Gli allergeni dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo, mentre per quanto riguarda la loro presenza nello stabilimento di produzione non viene inserita la dicitura in etichetta in quanto grazie a procedure di pulizia interne non esiste la possibilità di trovarne delle tracce.

Tali procedure sono controllate a cadenza annuale tramite apposite analisi effettuate da laboratorio accreditato.