



...il Blu intorno al *Gusto*

# Scheda Tecnica

## 1 Codice prodotto 44505

### Descrizione del prodotto Pomodori Pelati Primetta

Marca Primetta

Formato Latta stampata



## 2 Ingredienti

Pomodori Pelati Interi con basilico.

Ingredienti: Pomodori pelati, succo di pomodoro, basilico, sale. Origine Pomodoro: Italia

ORIGINE DEL POMODORO CERTIFICATA 100% TOSCANO

Prodotto in un'azienda certificata ISO 22005:2007

## 3 Caratteristiche prodotto

Descrizione	Unità di misura	Valore	Note
Peso netto	g	400	
Peso sgocciolato	g	240	

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

Energia (kcal)	19,80
Energia (kJ)	83,40
Grassi(g)	0,20
di cui acidi grassi saturi (g)	0,00
Carboidrati (g)	2,90
di cui Zuccheri (g)	2,90
Fibre (g)	1,00
Proteine (g)	1,10
sale (g)	0,25

### 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 al 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), Reg. CE n° 1881/2006 smi (contaminanti quali: metalli pesanti, aflatoxine e micotossine), 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.

#### 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.



...il Blu intorno al *Gusto*

Gli imballaggi plastici utilizzati sono conformi alla seguente legislazione comunitaria: Reg. CE 1935/2004 , Reg. 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 :** 8007830445058

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Profondita/Diametro (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Latta stampata	75	75	banda stagnata	106	488

### B. Imballo secondario

**Codice imballo 028007830445058**

Tipo Imballo	Pezzi per imballo	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	Altezza mm	Peso (gr)
cartone	24	303	456	107	11.976

### C. Pallottizzazione

Tipo Pancale	N° Colli per strato	N° Strati per pallet	N° Totale colli	Altezza pallet (mm)	Peso totale (kg)
epal pallet	6	13	78	1.513	957

## 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 .