

	IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	MOD. 15. 04
		Rev 04 del 15/09/2020
		Pag. 1 di 1

PRODOTTO	PRUGNE SECCHIE DENOCCIOLATE – 250 g
-----------------	--

Denominazione	PRUGNE SECCHIE DENOCCIOLATE
Origine	Francia
Ingredienti	Prugne secche denocciolate, conservanti: acido sorbico (E200), sorbato di potassio (E202)
TMC	12/18 mesi dalla data di confezionamento/produzione. (vedi data riportata in etichetta)
Modalità di conservazione	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Imballo primario	-----
Idoneità dell'imballo primario	In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011).
Indicazioni in etichetta	Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione
Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)	Non presenti
Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations)	Le modalità di stoccaggio presso il nostro magazzino tendono ad escludere il rischio di contaminazioni di tipo crociato.
OGM (Regg 1829-1830/03 CE)	Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM
Micotossine	Prodotto conforme al Reg CE 915/2023 e s.m.i.
Pesticidi	Prodotto conforme al Reg CE 396/ 2005 e s.m.i.
aV	-----
Prodotto destinato ad essere consumato previa cottura	Pronti al consumo, usati come ingredienti per preparazioni alimentari
Prodotto destinato alla popolazione in generale, non adatto per lattanti e soggetti allergici/intolleranti.	Prodotto destinato alla popolazione in generale, non adatto per lattanti e soggetti allergici/intolleranti.

Controlli qualità

Controllo Peso	Controllo peso unità consumatore
Controllo particellare	Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso)

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(*)

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	TARGET	VALORE ACCETTABILE
E. coli	Ufc/g	<10	<100
Batteri solfito-riduttori	Ufc/g	<500	< 10 ³
B. cereus	Ufc/g	< 10 ³	< 10 ⁴
Salmonella	25/g	Assente	Assente
Listeria M.	25/g	Assente	Assente

(*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g /100g)

Energia	Kj 1070 / 253 Kcal
Grassi	0,19 g
Di cui Saturi	0,072 g
Carboidrati	52,3 g
Di cui Zuccheri	37,9 g
Proteine	2,36 g
Sale	0,01 g

Redatto AQ	Approvato	Rev 08
Dr. C. Tavanti	Dr A. Borghini	Data 23/04/2024