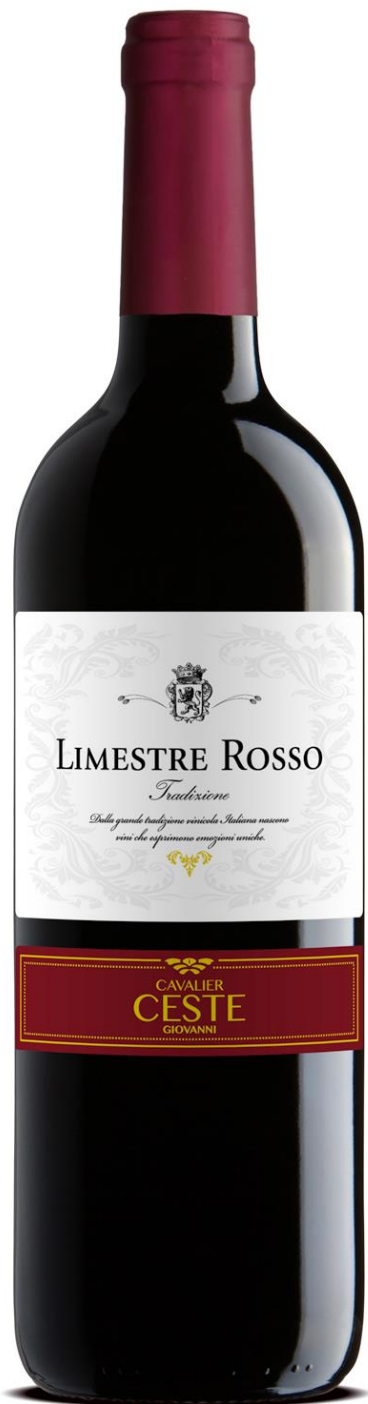


Vino Rosso



PROVENIENZA:

Italia

TERRENO:

Argilloso calcareo

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Spalliera e Tendone

RACCOLTA:

Raccolta meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

A caldo mediante pastorizzazione flash

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol

COLORE:

Rosso rubino

OLFATTO:

Fruttato con delicata nota floreale

GUSTO:

Fresco, vinoso, equilibrato di medio corpo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti a base di salumi, formaggi freschi, pasta con il ragù e arrosti di carni bianche

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Goulash - Ungheria
Pollo alle mandorle - Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18 °C



SALUMIFICIO GONELLA S.a.s. di Gonella Giovanni e C.
Via G. Romita, 19
12073 CEVA (CN)
Tel: 0174 701208

SCHEDA TECNICA

SALAME PURO SUINO

CODICE PRODOTTO:	CACC
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Impasto di carni suine selezionate a macinatura media. Attraverso una attenta stagionatura, si arricchisce in gusto e in aroma.
INGREDIENTI:	Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, aromi e spezie, Antiossidante: E 301 (ascorbato di sodio), Conservanti: E 252 (nitrito di sodio) - E 250 (nitrito di sodio).
PEZZATURE:	100 g \pm 15 %.
QUANTITA' PER CARTONE:	110 pz.
BUDELLO:	Budello collagenico. Budello non edibile.
CONFEZIONAMENTO:	Sotto vuoto in film per alimenti.
LOTTO:	Giorno di produzione indicato come numero progressivo dell'anno solare.
T.M.C.:	Preferibilmente otto mesi dalla data di confezionamento.
CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
ALLERGENI:	Assenti (come da dichiarazione allegata). Prodotto inserito nel "Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia".
ORIGINE MATERIA PRIMA:	Italia (suini nati, allevati e macellati in Italia)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

	PARAMETRO	VALORE
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Energia	1691 KJ
		407 Kcal
	Grassi	33,0 g
	di cui acidi grassi saturi	10,4 g
	Carboidrati	1,1 g
	di cui zuccheri	0,8 g
	Proteine	27,0 g
	Sale	2,9 g



SALUMIFICIO GONELLA S.a.s. di Gonella Giovanni e C.
Via G. Romita, 19
12073 CEVA (CN)
Tel: 0174 701208

SCHEDA TECNICA


MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Regolamento UE N. 1169/2011 DEL 25.10.11 – Allegato II e s.m.i.

Nome prodotto: **SALAME PURO SUINO**

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	x		
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	x		
Uova e prodotti a base di uova.	x		
Pesce e prodotti a base di pesce.	x		
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	x		
Soia e prodotti a base di soia.	x		
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).	x		
Frutta a guscio vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.	x		
Sedano e prodotti a base di sedano.	x		
Senape e prodotti a base di senape.	x		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	x		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO ₂ totale.	x		
Lupini e prodotti a base di lupini.	x		
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	x		

Salumificio Gonella S.a.s.

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SHEET		04/03/2022	
	Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		Pag. 1 of 5	

Pasta di semola di grano duro. Semola di grano duro. / Durum wheat semolina pasta. Durum wheat semolina

Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta (DPR 187/2001)	
Ingredienti / Ingredients	Origini / Origins*
➤ Semola di grano duro / Durum wheat semolina	➤ Italia / Italy
➤ Acqua / water	➤ Italia / Italy


*variabile secondo capacità approvvigionamento / variable according to supply capacity

Allergene nel prodotto / Allergen in the product	<ul style="list-style-type: none"> • Contiene cereali contenenti glutine / Contains cereals containing gluten • Può contenere soia e senape / May contain soy and mustard
Metodo di produzione / Production method	Trafila al bronzo / Bronze die
Aspetto / Appearance	Superfici ruvida, tipica della pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo / Rough surface, typical of durum wheat semolina pasta extruded with bronze die
Sapore / Taste	Tipico della semola di grano duro / Typical of durum wheat semolina
Odore / Smell	Tipico della semola di grano duro / Typical of durum wheat semolina

Formati / Shape	Tempo di cottura in minuti / Cooking time in minutes
Fantasy/Gigli/Mini Conchiglie/Mini Fusilli/Mini Pipe/ Mini Tortiglioni/Strozzapreti/Goal	5-7
Fusilli bucati / Smiley	6-8
Cavatappi/Conchiglie/Mini Farfalle/Mini Penne/Penne/Torciglioni/Disney/Lumachine	7-9
Pennoni/Trottole/Maccheroni festonati	8-10
Farfalle	9-11
Casarecce	10-12
Fusilloni/Lumaconi/Paccheri lisci/Paccheri rigati	12-14

Caratteristiche chimiche sul prodotto finito / Chemical characteristics of the finished product (DPR 187/2001)			
Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measure	Valore / Value	Tolleranza / Tolerance
Umidità/Moisture	% (su sostanza secca/on dry matter)	11,50	≤12,50
Ceneri/Ash	% p/p Su sostanza secca/ on dry matter	0,87	+ 0,03
Acidità/Acidity	Gradi su sostanza secca/Degree on dry matter	3	+ 1
Grano tenero/ Soft wheat	%	Assente/absent	< 3

Caratteristiche microbiologiche sul prodotto finito / Microbiological characteristics of the finished product	
Parametro / Parameter	Valore / Value
Carica microbica totale / Total bacterial count (30°C)	<100000 ufc/1g
E. Coli	<10 ufc/1g
Enterobatteri / Enterobacteria	<1000 ufc/1g
Stafilococchi coagulasi pos. (st aureus and other species)	<10 ufc/1g
Salmonella Spp	Assente/absent in ufc/25 g
Anaerobi solfito riduttori / Sulphite reducing anaerobes	<10 ufc/1g
Bacillus cereus	<100 ufc/1g
Muffe / Moulds	≤ 1000 ufc/1g
Lieviti / Yeasts	≤ 1000 ufc/1g
Attività dell'acqua / Water activity	0.5-0.55
pH	6.20-6.5


	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SHEET		04/03/2022	
	Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		Pag. 2 of 5	

Contaminanti / Contaminants	
<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Valore / Value</i>
<i>Pesticidi / Pesticides</i>	Limiti di legge / Limits law - (LMR D.M. 27/08/2004 smi e Reg CE n. 396/2005)
<i>OGM / GMO</i>	Assenti / Absent - (Reg. EU 1829/2003 e 1830/2003, D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/CE, Reg. 2006/2023/CE e Reg. UE 10/2011 e s.m.i.)
<i>Aflatoxin B1</i>	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Aflatoxine B1, B2, G1, G2</i>	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Ochratoxin A</i>	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Zearalenone / ZEA</i>	Max 75 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Deoxynivalenol / DON</i>	Max 750 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Metalli pesanti (cadmio e piombo) / Heavy metal (cadmium and lead)</i>	Piombo / Lead max 0,2 mg/kg (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.) Cadmio / Cadmium max 0,18 mg/kg (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Filth-Test</i>	Conformi al metodo AOAC 969.41 1988 / Conform to the method AOAC 969.41 1988
<i>Corpi estranei metallici / Metallic foreign bodies</i>	Prodotto controllato al metal detector / Product controlled by Metal detector

Tabella nutrizionale / Nutritional information	g per 100g prodotto non cotto (valori medi) / g per 100g uncooked product (average)
<i>Energy kJ - kcal</i>	1513 kJ – 357 kcal
<i>Grassi / Fat</i>	1,5 g
<i>di cui saturi / of wich saturates</i>	0,4 g
<i>Trans</i>	0 g
<i>Carboidrati / Carbohydrate</i>	72,4 g
<i>di cui zuccheri / of wich sugars</i>	3,8 g
<i>Fibre / Fibre</i>	2,6 g
<i>Proteine / Protein *</i>	11 ÷ 12,1 g
<i>Sale / Salt **</i>	0,004g
<i>Sodio / Sodium</i>	0,0025 g


*Il valore può variare a seconda della stagionalità della materia prima semola di grano duro. / The value can change in this range, depending on the seasonality of the raw material durum wheat semolina.

**Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente. / The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		04/03/2022	
			Pag. 3 of 5	

Lista allergeni / Allergen list


Allergene / allergens	Nel prodotto / in the product	Presente nel reparto / in the plant	Contaminazione crociata / Cross-contamination	Dettagli / details
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Cereals containing gluten and products thereof	Si / yes	Si / yes	Si / yes	Ingrediente / Ingredients
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	No	No	No	
Uova e prodotti a base di uova (uova intere, tuorlo d'uovo, albume, lecitina d'uovo) / Eggs and products thereof (whole eggs, egg yolk, egg white, egg lecithin)	No	No	No	
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	No	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	No	No	No	
Soia e prodotti a base di soia (proteine di soia, olio di soia, lecitina di soia) / Soya bean and products thereof (soya proteins, soya oil, soya lecithin)	No	No	Si/yes	Possibile presenza nella materia prima / Possible presence in raw material
Latte e prodotti a base di latte (siero, proteine del latte, lattosio) / Milk and products thereof (whey, milk proteins, lactose)	No	No	No	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di Acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci Pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati / Nuts, i.e almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts and Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	No	No	No	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	No	No	No	
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and product thereof	No	No	Si/yes	Possibile presenza nella materia prima / Possible presence in raw material
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame and products thereof	No	No	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂	No	No	No	
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupines and products thereof	No	No	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	No	No	No	

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SHEET		04/03/2022	
	Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		Pag. 4 of 5	

Consumatori sensibili Sensitive consumers	Non adatto per soggetti celiaci o intolleranti al glutine Not suitable for gluten intolerants or coeliacs
Consigli d'uso Advice on use	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti accompagnato con qualsiasi condimento Product suitable for the preparation of first courses accompanied with any seasoning
Istruzioni per uso Instructions for use	100 grammi di pasta in 1 litro d'acqua bollente salata. Cuocere la pasta per il tempo di cottura suggerito, quindi scolarla e condire con condimento preferito 100 grams of pasta in 1 liter of boiling, salted water. Cook the pasta for the suggested cooking time then drain it and serve with favorite sauce
Modalità di conservazione Storing condition	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare / Store in a dry and cold place at ambient temperature and clean (away from legumes, vegetables, rice, detergents, flavorings), possibly to protect from sunlight
Vita del prodotto Shelf life	Durata a confezione integra: 36 mesi dalla data di produzione. Modalità indicazione: GG.MM.AAAA Life of unopened package: 36 months from the date of production. Indication mode: DD.MM.YYYY
Lotto di produzione Batch number	Lotto di produzione coincidente con la data di scadenza Production lot coinciding with the expiry date
Certificazioni azienda Company certification	IFS, BRC, Biologico, kosher, Vegan IFS, BRC, Organic, kosher, Vegan
Trasporto Transport	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) Vehicles cabs meeting hygiene requirements (Reg. CE 852/2004)

Imballaggio/Pack	
<i>Tipologie Imballo primario First packing material <2000g</i>	Film plastico, cello-carta, astuccio alimentare Plastic film, Paper reel laminated with film, alimentary box
<i>Imballo primario / First packing material >2 kg</i>	Film plastico / Plastic film
Idoneità alimentare imballaggi: i materiali di confezionamento sono conformi alle leggi europee vigenti: Food use conformity of packing materials: packing materials are conform to the European laws and in particular to the: D.M. 21.03.1973, D.M. 123 dated 28.03.2003, D.Lgs. 108 dated 25.01.1992, Reg 1935/2004 CE, Reg. 10/2011 e s.m.i.	

Il nostro prodotto, il suo confezionamento e tutti gli ingredienti usati nella preparazione, rispettano la legislazione Europea vigente.
Our product, its packaging and all ingredients used in the preparation are made in accordance with the in force european law.

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET		04/03/2022	
	Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		Pag. 5 of 5	

**INFORMAZIONI AGGIUNTIVE RILEVANTI SOLO PER MERCATO DI DESTINAZIONE DEL PRODOTTO USA
ADDITIONAL INFORMATION FOR USA MARKET ONLY**

MACARONI PRODUCT. Durum wheat semolina pasta.

Ingredients: durum wheat semolina.

Contains wheat.

May contain soy.

Best if used by: MM.DD.YYYY

Serving size 3/4 cup (55g)

Amount per serving
Calories 190

% Daily Value*

Total Fat 1g **1%**

Saturated Fat 0g **1%**

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg **0%**

Sodium 0mg **0%**

Total Carbohydrate 42g **14%**

Dietary Fiber 2g **6%**

Total Sugars 2g

Includes 0g Added Sugars **0%**

Protein 6g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 10mg 0%

Iron 1mg 6%

Potassium 140mg 2%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Dalla Costa Alimentare srl si riserva il diritto di modificare il documento in qualsiasi momento. La presente revisione annulla e sostituisce la precedente. / Dalla Costa Alimentare srl reserves the right to modify the document at any time. This revision cancels and replaces the previous one.

Data/Date: 04/03/2022	Emissione/ Issue: HACCP Manager	Approvazione/ Approval: Direction
------------------------------	--	--

GRUPPO FINI Divisione <i>Le conserve della nonna®</i>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		STP 117
			Rev.: 02
			Di Giugno 2020
			GRUPPO FINI S.p.a.
			Via Confine 1583
			41017 Ravarino (Mo)

Prodotto:	PP117 SUGO AL POMODORO SUGO di POMODORO con VERDURE 190 g		
CODICE EAN	8005360001171	CODICE ITF	28005360001175
Descrizione:	Condimento al pomodoro con soffritto di verdure. Confezionato in vaso di vetro con capsula di sicurezza "twist-off". Con pomodoro fresco dell'Emilia Romagna, lavorato appena raccolto. SENZA GLUTINE		
Shelf life da produzione:	48 mesi		
Ingredienti:	Pomodoro 90%, ortaggi misti in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano) 7%, olio di semi di girasole, sale, acidificante: acido citrico.		
Allergeni (in conformità al Reg UE 1169/2011)	sedano		
OGM	Assenti		
Tutti le materie prime non sono state trattate con radiazioni ionizzanti.			


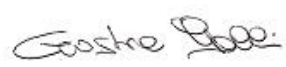
Parametri rilevanti		Unità	Valore
Valori nutrizionali medi	Valore energetico	kJ/ kcal	191/46
	grassi	%	1,9
	di cui saturi	%	0,3
	carboidrati	%	4,0
	di cui zuccheri	%	3,6
	proteine	%	1,8
	sale	%	0,7
	Residui di metalli pesanti, pesticidi e fitofarmaci in accordo con gli obblighi di legge e i regolamenti UE		
Caratteristiche chimico - fisiche	pH		4,3 ± 0,1
	Brix		11 ± 1
	Vuoto (bar)		>0.2
	Sale (g/100g NaCl)		0,7 ± 0,1
	Bostwick (cm)		5 ± 2
	Acidità (g/100g acido citrico monoidrato)		0,6 ± 0,3
Caratteristiche microbiologiche	Il prodotto è esente da contaminazioni di microrganismi patogeni		

Proprietà sensoriali	
Aspetto:	sugo rosso con verdure in trito leggero
Sapore:	caratteristico di pomodoro con soffritto
Consistenza:	densa

Condizioni di conservazione:	A temperatura ambiente in un luogo pulito, fresco e asciutto.
Istruzioni per il consumo:	Consumare senza ulteriore cottura.
Conservazione dopo l'apertura:	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo.

Packaging	
Confezionamento primario:	Vaso di vetro (212ml) con capsula metallica "tovaglia rossa". Diametro massimo 56 mm, altezza 109 mm, capsula TO 53
Etichetta:	In carta e colla (80 g/m2 - max 6 colori): dimensioni max 57 x 150 mm
Packaging secondario:	Fardello da 12 vasi, dimensioni: (alt x lung. x largh) cm: 11 x 22.5 x 17
Euro Pallet 80x120 cm :	Euro pallets: 20 fardelli x strato x 8 strati altezza totale 103cm

Certificazioni di Qualità	
Standards:	International Food Standard (IFS) issue – higher level
	Global Food Standard (BRC) – AA level

Preparazione		Approvazione	
AQ		AQ e R&D	



Codice BON224 **Descrizione** G 285 ORCIO BONTALORO PEPERONI ALLA CONTADINA

Dati primari

Marchio BONTALORO **Macrofamiglia** CONSERVE VETRO

Codice EAN **8002635106517** **PZ** Unità di VENDITA-SELLING UNIT

Codice EAN 8002635106524 **IM** UNITÀ PER COLLO / PIECES X BOX

Dati tecnici

Codice UM	Descrizione	Ftt. conv
PZ	Unità di VENDITA-SELLING UNIT	1,00
IM	UNITÀ PER COLLO / PIECES X BOX	6,00
STR	COLLI X Strato /boxes x layer EPAL	19,00
STN	N° STRATI / layer of Pallet 80x120	15,00
PL	UNITÀ / PIECES X EPAL 80X120	1.710,00
HP	Altezza Pallet cm /pallet height cm	172,00
KP	Peso Lordo PALLET KG	990,00

UNITA' DI VENDITA CM.

Altezza	Larghezza	Profondità
	9,00	10,00
Peso netto	Peso lordo	
285,00	457,00	

UNITA' IMBALLO / COLLO STANDARD CM

Lunghezza	Larghezza	Altezza
25	17	9

Dati vendita

Codice IVA 10

C_Note

**ETICHETTA Italiano (diciture in EN / DE / FR a richiesta)****Testo**

LINEA AZZURRA S.R.L. VIA PIAVE 85, 23879 VERDERIO INFERIORE (LC)

Commercializzato da: LINEA AZZURRA S.r.l. via Piave 85, 23879 Verderio (LC) Italy
prodotto in UE

Istruzioni per l'uso Modalità di utilizzo del prodotto: tal quale

Categorie consumatori di destinazione d'uso prodotto: Alimento destinato a tutti i consumatori ad eccezione di quelli che presentano allergie agli ingredienti definiti in etichetta.

CONSERVAZIONE: Da conservare possibilmente in luogo fresco e asciutto; una volta aperta la confezione consumare entro 4 giorni e conservare in frigo a + 4°C,-

Modalità di indicazione Lotto di produzione: Codice Alfanumerico costituito

T.M.C / Data di Scadenza Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di confezionamento

Shelf Life Data Confezionamento + 36 mesi

Caratteristiche Micro :Rispetto valori guida consigliati da normative di riferimento

LOTTO / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL : VEDI STAMPA

NON CONTIENE GLUTINE

CASPULA ORO

BG. VERSIONE 2018

-

ANTIPASTO DI PEPERONI

Peperoni (55%), acqua, , sale, zucchero, correttore d'acidità: acido acetico

-

APPETIZER OF PEPPERS

Ingredients: peppers (55%), water, acidity regulator: acetic acid, salt, sugar.

-

APÉTITEUR DE POIVRONS

Ingrédients: poivrons (55%), eau, régulateur d'acidité: acide acétique, sel, sucre.

-

APETIZADOR DE PIMIENTOS

Ingredientes: pimientos (55%), agua, regulador de acidez: ácido acético, sal, azúcar.

-

Aperitif von Paprika

Zutaten: Paprika (55%), Wasser, Säureregulator: Essigsäure, Salz, Zucker.

-

Valori nutrizionali per 100g di prodotto / Nutrition facts per 100g of product

-

VALORE ENERGETICO - ENERGY 115kJ / 27kcal

GRASSI / FATS 0.5 g

DI CUI ACIDI GRASSI SATURI/OF WHICH SATURATES/ 0.1 g

CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES / 4.3 g

DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGAR / 3,9 g

FIBRE / FIBERS / 1,2

PROTEINE / PROTEINS 0,8 g

SALE / SALT 1,6 g

-

.

codice TARIC 20019070/90

-





-
OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE: LINEA AZZURRA SRL - VIA PIAVE 85 , 23879 VERDERIO (LC)
ITALIA - P.IVA . C.F. 01882230137-
CONTATTO H 24 :
urgenze@gruppo-manzoni.it
fax@gruppo-manzoni.it

-
.
.
REV. 04 DEL 16.01.2020

-
OPERATOR FOOD : LINEA AZZURRA SRL - VIA PIAVE 85, 23879 VERDERIO (LC) ITALY
CONTACT H 24:
urgenze@gruppo-manzoni.it
fax@gruppo-manzoni.it

-
IFS Food certificate DE13/81841445



	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO FINITO	
Data revisione 12/05/2022 Data Stampa 12/05/2022	COTECHINO PRECOTTO	

	Listeria monocytogenes Stafilococchi coag+ a 37°C	assente in 25g < 1,0x10 ¹ ufc/g	
ALLERGENI OGM (Secondo DL 114/06 e s.m.i.)	Elenco allergeni rif. Direttiva 2007/68/CE		PRESENZA ASSENZA
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
	Uova e prodotti a base di uova		X
	Pesce e prodotti a base di pesce		X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
	Soia e prodotti a base di soia		X
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
	Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocchie (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
	Sedano e prodotti a base di sedano		X
	Senape e prodotti a base di senape		X
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X
	Lupino e prodotti a base di lupino		X
	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
	Soia e mais e derivati provenienti da colture OGM		X
	Salumificio Vecchi possiede la certificazione Spiga Barrata® per la referenza cotechino precotto.		
DESTINAZIONE D'USO	Adulti-bambini		
TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e di calore. TMC 26 mesi dalla data di produzione		
ISTRUZIONI PER L'USO	Immergere il cotechino ancora confezionato, in acqua fredda e portare a ebollizione per 20 minuti affinché il calore possa raggiungere il cuore del prodotto, tagliare un angolo della confezione per facilitare l'uscita della gelatina formatasi durante la cottura. Estrarre il cotechino, affettarlo e servire ben caldo con i contorni tradizionali quali: purè di patate, fagioli, lenticchie, spinaci e con altri a piacere.		
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	La confezione è stata accuratamente controllata e garantisce la conservazione del prodotto. Può accadere che per cause accidentali la busta si sia forata con conseguente perdita del vuoto; in tal caso non utilizzare il prodotto		
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	Reg. CE 178/2002 principi di legislazione alimentare; Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; Reg. CE 853/2004 specifiche norme in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; Reg. CE 625/2017 sui controlli ufficiali; Digs n°109 27/01/1992 e s.m.i. attuazione delle direttive CE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Reg. 775/2018 recante modalità di applicazione dell'art. 26 del reg. 1169/2011 sull'indicazione del paese d'origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento; Tutti i materiali usati per il confezionamento sono idonei al contatto con alimenti secondo la normativa italiana ed europea. Reg. CE 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Regolamento CE n. 1935 del 27/10/2004; Regolamento CE n. 10/2011 e successivi aggiornamenti, per le plastiche		
Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti Salumificio Vecchi si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso. E' importante che i detentori della stessa si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.			

COTECHINO PRECOTTO	Produced and packed by SALUMIFICIO VECCHI S.R.L. via Gualinga, 20/A/B - 41051 Castelnuovo Rangone (MO) Tel. 059 535.319 Fax 059 536.962 P.I e C.F.: 01168150363 www.salumificiovecchi.it - commerciale@salumificiovecchi.it - export@salumificiovecchi.it	Redatto da RAQ	
--------------------	--	----------------	--

**G. PADANO 150G PF T.FLEX VILLA GUELFA X 54****Rev. scheda:** 2 del 25/01/2021**Cod. art.:** 200000148**Cod. EAN:** 8011770212052**Gruppo:** Padano**Marchio:** Villa Guelfa**Tipo prod.:** Confezionato**Formato:** 150 g**Gest. peso:** Fisso**CARATTERISTICHE****Descrizione Prodotto/Product Description:**

GRANA PADANO D.O.P., formaggio duro prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione della D.O.P./ GRANA PADANO D.O.P., hard cheese, produced all year round from untreated cows' milk and partially creamed using natural separation, a cooked curd, slow maturing cheese used as a table cheese or grated, which complies with the conditions and requirements set out in D.O.P. product specification

Ingredienti/Ingredients:

Latte, sale, caglio, conservante: Lisozima da uovo. ALLERGENI:latte, uovo. / Milk, salt, rennet, preservative: Lysozyme from egg. ALLERGENS: milk, egg

Caratteristiche Organolettiche/Organolectic features:**Colore/Colour :** Bianco Paglierino/White-Straw-yellow**Aroma :** Fragrante e Delicato/Fragrant and delicate**Aspetto/Appearance:** Porzione confezionata in termoformato flessibile/Portion packed in flexible thermoformed**Struttura/Structure :** Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia/Fine-grained, typical breaking into slivers**Valori Nutrizionali Medi/Average nutritional values (referred to 100 g or 100 ml of product):**

	UM	Valore/Value
Energia / Energy	kJ	1.654
Energia / Energy	kcal	398
Grassi/Fat	g	29
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	g	18
Di cui monoinsaturi/Monounsaturated	g	7,2
Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat	g	1,1
Carboidrati/Carbohydrate	g	0
Di cui zuccheri/Sugars	g	0
Fibre/Dietary fiber	g	0
Proteine/Proteins	g	33
Sale / Salt	g	1,5

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological features:**E.Coli:** <=100 Ufc/g**Lieviti/Yeasts :** <=10000 Ufc/g**Staphylococcus coag+ :** <=100 Ufc/g**Muffe/Mould :** <=10000 Ufc/g**Salmonella/Salmonelle spp:** Assente/Absence in 25g



Listeria/Listeria mono.: Assente/Absence in 25g **Clostridi SH+ :** <=100 Ufc/g

Caratteristiche Chimico Fisiche/Physical-chemical features:

Mat. Grassa/Fat : V.medio/Average 29% **Mat. Grassa s.s./Fat d.m. :** min 32%

Umidità/Moisture : **R.S./Dry matter :**

Temp. Conserv. /Storage Temp.: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti dirette di calore/Store in a cool and dry place away from direct sources of heat

Campo impiego/Usage: Cons. diretto/Direct Consumption

Shelf Life: 180 GG/DD

Imballi/Packages**Imballo Primario/First packaging:**

Film poliaccoppiato multistrato/Poly laminate multilayer film

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	20	10,5	2

Peso/Weight : 6,3g

Imballo Secondario/Secondary packaging :

Scatola americana in cartone ondulato/American corrugated cardboard box

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	38	23	23

Peso/Weight : 400g

Imballo Terziario/Tertiary packaging :

Peso/Weight :

Note/Notes

Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package: 8,1

	Tipo/Pallet Type	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height max (cm)
Pallet	EUR/EPAL	80	120	140

Imb. per Strato/Cartons per layer 10

Strati/Layers per Pallet 5

Imballi/cartons per Pallet 50

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	54	405



Biscottificio Belli

Via dell'Albereto, 26/28/30 Calenzano (FIRENZE) Italia - tel. +39.055.8825370



PRODUTTORE	Biscottificio Belli s.r.l.		
ARTICOLO	VG_CANT_FICHI_100g_2018		
PESO NETTO UNITA'	90g		
PESO LORDO UNITA'	130g		
PESO NETTO CARTONE	1440g		
PESO LORDO CARTONE	2380g		
CODICE EAN UNITA'	Codice Ean da Definire Sotto indicazione di Villa Guelfa		
PEZZI PER CARTONE	16		
CARTONI PER PALLET	72		
CARTONI PER STRATO	8		
STRATI PER PALLET	9		
SHELF LIFE ALLA PRODUZIONE	365 Giorni		
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	330 Giorni		
ALTEZZA DEL PALLET	195 cm		
DIMENSIONI DELL'UNITA' H / P / L in cm	17	6	10



Biscottificio Belli

Via dell'Albereto, 26/28/30 Calenzano (FIRENZE) Italia - tel. +39.055.8825370



H / P / L in cm

CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura Ambiente
PAESE DI ORIGINE	ITALIA
INGREDIENTI	Farina di Frumento , Zucchero, Fichi essiccati 10% (Fichi, Farina di Riso), Uova , Burro , Miele, Sale, Agenti Lievitanti: Ammonio Bicarbonato, Difosfato disodico, Carbonato acido di sodio. Aromi. Può contenere tracce di Mandorle e Soia
VALORI NUTRIZIONALI	Energia 1834 kJ / 438 kcal ; Grassi 14,2 g; Grassi Saturi 3,0g; Carboidrati 68,0g; Zuccheri 32,5g ; Proteine 8,5g ; Sale 0,06g
INFORMAZIONI SU ALLERGENI	Contiene: Farina di Frumento , Uova , Latte . Può contenere tracce di Mandorle e Soia

Data di Emissione 28/05/2018_Riconferma 13/04/2022

**Allegato A.4.6****Scheda Tecnica preliminare****Codice prodotto 964**

MANUALE DELLA QUALITA'

Ediz. 03

Rev. 01

07 gennaio 2019

Pagina 1 di 4

CARATTERISTICHE GENERALI

<i>Denominazione / nome commerciale</i>	Mini grissini tipo 0 con gorgonzola – corti di pane al gorgonzola				
<i>Marchio</i>	Villa Guelfa				
<i>Tipologia unità di vendita</i>	Astuccio contenete 50 g di prodotto.				
<i>Incarto primario</i>	Pellicola polipropilene coestruso				
	Peso medio g:	5			
<i>Incarto secondario</i>	Astuccio di cartoncino stampato				
	Peso medio g:	25	Dimensioni medie mm:	95x65x150h	
<i>Cartone</i>	Cartone ondulato. L'imballo viene identificato al momento della chiusura con gli estremi del prodotto, numero di lotto e TMC.				
	Peso medio g:	200	Dimensioni medie mm:	200x395x160h	
<i>Nastro chiusura cartone</i>	Trasparente				
<i>Modalità di confezionamento</i>	tramite confezionatrice orizzontale ed astucciatrice.				
<i>Numero di confezioni per collo</i>	12				
<i>Numero cartoni per strato</i>	12	<i>Numero strati per bancale</i>	12		
<i>Numero di cartoni per bancale</i>	156	<i>Altezza pedana con pallet</i>	220 cm	<i>Sovrapponibile</i>	NO
<i>Tipologia bancale</i>	EPAL 80x120cm da scambio				
<i>Quantità nominale di vendita</i>	50 g e				
<i>Lotto di produzione</i>	Indicato da lettera L seguita da codice numerico di cinque cifre. Prima cifra anno di produzione (ultimo numero dell'anno) a seguire il numero del mese espresso in due cifre e il numero del giorno espresso in due cifre. Il numero di lotto è riportato su incarto primario e cartone.				
<i>T.M.C</i>	dodici mesi – formato GG MM AA.				
<i>Codice a barre</i>	Non previsto				
<i>Codice doganale</i>	1905.9080 (Prodotti della panetteria)				

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, gorgonzola DOP* (**latte**, sale, caglio) 11,7%, olio di girasole, olio extra vergine di oliva 1,5%, lievito, sale marino. *Autorizzazione Consorzio Gorgonzola.

Può contenere tracce di **semi di sesamo, soia, senape e lupino**.

**Allegato A.4.6****Scheda Tecnica preliminare****Codice prodotto 964**

MANUALE DELLA QUALITA'

Ediz. 03

Rev. 01

07 gennaio 2019

Pagina 2 di 4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Marroncino dorato, più bruno alle estremità.
Odore	Tipico dei prodotti da forno salati con formaggio.
Sapore	Tipico gusto dei panificati caratterizzati dal gorgonzola.
Consistenza	Friabile croccante e compatta, non sbriciolosa.
Aspetto	Mini grissino con diametro di circa mm 15 (+/- 4) e lunghezza di circa mm 80 (+/- 10)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità massima	5%
Aflatossina B1, B2, G1, G2 (somma)	Max 4 µg/g (metodo AOAC 975.36 1988 A-E + AOAC 994.08 1997 F-G)
Ocratossine	Max 3 µg/g (metodo AOAC 975.36 1988 A-E + AOAC 994.08 1997 F-G)
Metalli pesanti	Piombo max 0,2 mg/kg (metodo AOAC 972.25 1976) Cadmio max 0,2 mg/kg (metodo AOAC 973.34 1974)
Organismi geneticamente modificati	Assenti nel prodotto (metodo OGM qualitativa aspecifica 35S-NOS)
Pesticidi	Secondo normativa nazionale comunitaria (UNI EN 12393-1-2-3: 2009)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale a 30 °C	Max 2.000 ufc/g (method UNENISO4833:2004)	Coliformi totali	20 ufc/g (method ISO4832:2006)
Enterobacteriaceae	10 ufc/g (method ISO 21528-2:2004)	Muffe	Max 200 ufc/g (method ISO21527-2:2008)
Escherichia Coli	Absent (method ISO16649-2:2001)	Lieviti	Max 200 ufc/g (method ISO21527-2:2008)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE (valori teorici ottenuti mediante calcolo)

Energy	1742 kJ/414 kcal
Fat	11 g
of which saturated	3,0 g
Carbohydrate	65 g
of which sugar	1,6 g
Fibre	3,3 g
Protein	12 g
Salt	1,2 g

**Allegato A.4.6****Scheda Tecnica preliminare****Codice prodotto 964**

MANUALE DELLA QUALITA'

Ediz. 03

Rev. 01

07 gennaio 2019

Pagina 3 di 4

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si/No	Nome specifico	Natura / funzione	Si/No	Nome specifico	Natura / funzione
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	SI	Farina grano tenero	Ingrediente	SI	Sfarinati di altri cereali contenenti glutine	Ingredienti di altre produzioni
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	/	/	NO	/	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	/	/	NO	/	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	/	/	NO	/	/
Pesci e prodotti a base di pesci	NO	/	/	NO	/	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	/	/	NO	/	/
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	/	SI	Soia	Non escludibile la contaminazione accidentale della farina (fornitore)
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	/	/	NO	/	/
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO	/	/	NO	/	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	/	/	SI	Semi di Sesamo	Ingrediente di altre produzioni
Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO	/	/	NO	/	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/	/	NO	/	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/	/	SI	Senape	Non escludibile la contaminazione accidentale della farina (fornitore)
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	/	/	SI	Lupini	Non escludibile la contaminazione accidentale della farina (fornitore)

**Allegato A.4.6****Scheda Tecnica preliminare****Codice prodotto 964***MANUALE DELLA QUALITA'*

Ediz. 03

Rev. 01

07 gennaio 2019

Pagina 4 di 4

ALTRE INFORMAZIONI

Il prodotto non deve essere esposto alla luce e deve essere conservato lontano da fonti di calore. Causa la fragilità è necessario utilizzare opportune cautele durante la manipolazione al fine di preservare l'integrità. **Temperatura massima di stoccaggio 25 °C.**
PRODOTTO NON STAGIONALE

Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare e qualità IFS e BRC.

Azienda certificata secondo il metodo dell'agricoltura biologica (Reg CE 837/07) dall'ente Bioagricert Srl (ITBIO007), Codice Operatore Q95I.

Prodotto da:

MONVISO GROUP Srl

Sede legale e amministrativa: Via del Tario, 9 10020 Andezeno (TO)

Prodotto nello stabilimento di: Regione Moirane, 8/A - 12040 Corneliano d'Alba (CN)

Redatto AQ: Valentina Ruaro

Approvazione R&D: Marco Mosca



SCHEDA TECNICA LENTICCHIE ROSSE INTERE

Mod. M16B

Rev. 04 del
21/04/2022

Rif. PRO 06

Descrizione prodotto

Lenticchie rosse intere
Denominazione botanica: Lens Culinaris Medicus (o Lens Esculenta)

Ingredienti

Lenticchie rosse intere

Origine

UE / NON UE

Caratteristiche organolettiche

Dimensione 4 – 4,5 mm
Colore dal piombo scuro al cinereo rosato
Odore tipico
Aspetto tipico

Caratteristiche microbiologiche

Secondo Reg. UE 1441/2007 e prot. Tecnico Reg. Piemonte Rev. 4 2007

Micotossine e metalli

Secondo Reg. UE 1881/2006; Reg. UE 165/2010; Reg. UE 629/2008; Reg. UE 1006/2015 e s.m.i.

Residui di prodotti fitosanitari

Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Reg. UE 396/2005 e s.m.i.

Radiazioni ionizzanti

Senza trattamenti ionizzanti: Reg UE 1999/2 – 1999/3 – 2008/733 – 2016/52 (EURATOM)

Informazioni Ogm

Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.

Imballaggi

Imballaggi idonei al contatto alimentare

Shelf Life

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di confezionamento (sottovuoto)
Da consumarsi preferibilmente entro 1 anno dalla data di confezionamento (non sottovuoto)

Informazioni nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	1418 kJ 336 kcal
Grassi	2 g
Di cui: acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	49 g
Di cui: zuccheri	1,8 g
Fibre	15 g
Proteine	23 g
Sale	0,02 g

Umidità: da 10 a 15%

Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto

Allergeni

DESCRIZIONE ALLERGENE	Presenza nel prodotto: SI/NO	Presenza nel processo produttivo: SI/NO	Presenza nello stabilimento: SI/NO:	Possibilità di contaminazione crociata: SI/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Possibili tracce	SI	SI	Possibili tracce
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	Possibili tracce	Possibili tracce	Possibili tracce	Possibili tracce
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

Il Molino di Borgo San Dalmazzo Srl declina ogni responsabilità inerente a informazioni e/o diciture inserite dal cliente sul packaging non presenti in scheda tecnica.