

LE BONTÀ S.r.l.	SCHEDA TECNICA	MP 08-04	Data I emissione: 21/05/2012 Data revisione: 02/05/2013 Indice Rev: 2
------------------------	-----------------------	-----------------	--

SUGO DI ORATA CON POMODORINI E OLIVE TAGGIASCA	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Condimento per primi piatti a base di filetti di orata con olive taggiasca e pomodorini, senza conservanti.
SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Le Bontà S.r.l. Via Bruges, 60/g-h 59100 PRATO (PO) tel. 0574550379 fax. 0574550425
INGREDIENTI	Filetti di orata (Sparus aurata) 60%, pomodorini semi-secchi 12%, acqua, vino, olive taggiasche 5%, olio extravergine di oliva, amido di riso, sale, pasta d'acciughe (acciuga , sale, olio extra vergine di oliva), aglio, prezzemolo, peperoncino, estratto di pesce bianco.
TRATTAMENTO TERMICO	Cottura in brasiera; Sterilizzazione.
DESTINAZIONE D'USO	Target: genere di largo consumo; presenza di sostanze potenzialmente allergeniche.
DICHIARAZIONE O.G.M.	In ditta non vengono utilizzati prodotti geneticamente modificati.
ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO (All. II Reg. UE n. 1169-2011)	Pesce e prodotti a base di pesce.
ALLERGENI PRESENTI NEL SITO PRODUTTIVO (All. II Reg. UE n. 1169-2011)	Crostacei e prodotti a base di crostacei; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio (anacardi e noci); anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; molluschi e prodotti a base di molluschi; sedano e prodotti a base di sedano; sesamo; soia e derivati; glutine.
CONFORMITÀ IMBALLI	Il vaso di vetro e la capsula sono conformi ai Regolamenti 2004/1935/CE; 2006/2023/CE; 2005/1895/CE; 2011/10/UE ed alla Direttiva 2002/72/CE e smi.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Stoccare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigo a T ≤ +4°C e consumare entro 3-4 giorni.
CONSIGLI D'USO	Il prodotto va consumato tal quale previo riscaldamento in padella con piccola aggiunta di acqua di cottura della pasta.
SHELF LIFE	36 mesi
TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE	Il prodotto non necessita di temperatura controllata e può essere trasportato con automezzi non refrigerati
Modalità di confezionamento ed imballaggio	
Materiale: vasetto di vetro con capsula di garanzia tipo "click" personalizzata. Peso netto vasetto: 180 g Tara confezione: 152 g	misure vasetto: 8 cm (altezza) 6,4 cm (diametro) misure cartone: 20,5 x 14 x h 10 cm pezzi per cartone: 6 cartoni per strato: 29 strati per pallets: 7 unità di vendita per pallets: 1218

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SAPORE	Il sapore è ben strutturato, ben percettibile la nota di pesce. Sapore acido medio, non molto intenso il sapore di salato. Gradevole l'abbinamento con olive taggiasche.			
	CONSISTENZA	Consistenza del filetto di pesce ben sostenuta; sia il pomodoro che l'oliva sono ben consistenti.			
	ASPETTO	Il sugo si presenta denso; presenza di pezzi di pesce di grandi dimensioni, ben evidenti i pomodorini e le olive integre			
	ODORE	Intenso di pesce, ben percettibile la nota di pomodori.			
Dichiarazione nutrizionale media per 100 g di prodotto	Limiti chimico - microbiologici di riferimento				
	parametro		U. di misura	m	M
	C.M.T.		UFC/g	N.R.	10
	ENERGIA	kJ 820	Clostridi s.r.	UFC/g	N.R.
		kcal 198	B. cereus	UFC/g	N.R.
GRASSI	g 16	Muffe e lieviti	UFC/g	N.R.	
Di cui ACIDI GRASSI SATURI	g 3,1	Prova di stabilità (variazione di pH)	<0,5	dopo prova di incubazione: 7 gg. a T= +55°C	
CARBOIDRATI	g 1,4				
Di cui ZUCCHERI	g 0,8	CERTIFICAZIONI E ADEGUAMENTO LEGISLATIVO: Sistema HACCP applicato secondo i Regolamenti: 2004/852/CE; 2004/853/CE Bollo CEE: IT 9 3233 L CE Certificazioni: I.F.S. ; B.R.C.			
PROTEINE	g 12				
SALE	g 1,0				

Data ultimo aggiornamento 25/05/2020

Indice rev.4

Firma RSQ _____

Il presente documento è conforme all'originale firmato, depositato presso l'Ufficio Sistema Gestione Qualità