

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 2	
	<b>PASSATA DI POMODORO - 540 g</b>	Cod: 52PASPOMB-02	
		REV 2	16.09.2022

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PASSATA DI POMODORO 540 g</b>
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>CODICE ARTICOLO</b>	52PASPOMB-02
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Passata di pomodoro
<b>DESCRIZIONE</b>	Passata di pomodoro varietà
<b>CODICE EAN</b>	8022467961047
<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Articolo a peso fisso. Un vasetto pesa 540 g e.
<b>CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA</b>	Vasetto in vetro: GL 70 RACCOLTA VETRO Capsula: C/Fe 91 RACCOLTA METALLO

<b>SHELF LIFE (TMC)</b>	36 mesi
<b>SHELF LIFE MINIMA GARANTITA</b>	24 mesi
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Temperatura ambiente dai 10°- 20°C in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 2-3 giorni.
<b>PRODUTTORE E CONFEZIONATORE</b>	Trasformato e confezionato da (o nello stabilimento di): La Fraternità soc. coop. soc arl onlus Lab La Pietra Scartata Via Galvani, 3 - San Clemente (RN) Per conto di: San Patrignano Soc. Agr. Coop. Soc.
<b>APPROVAL NUMBER</b>	-

<b>INGREDIENTI</b>	<b>Ingredienti:</b> Pomodoro.
<b>ORIGINE:</b>	origine del pomodoro: Italia
<b>ALTRE INFORMAZIONI:</b>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero.

<b>STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
	<p>Ottenuta da pomodori coltivati a San Patrignano seguendo il sistema di agricoltura integrata a basso impatto ambientale e realizzata artigianalmente. Tutti i prodotti a marchio Buono due Volte hanno una doppia valenza, oltre alla bontà, alla cura artigianale, ognuno testimonia la ritrovata dignità dei ragazzi di San Patrignano.</p>

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 2	
	<b>PASSATA DI POMODORO -</b>	Cod: 52PASPOMB-02	
	<b>540 g</b>	REV 2	16.09.2022

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE GUIDA</b>
pH a 20°C	4,10
Aw 25°C	0,85
Muffe e lieviti	<1000 ufc/g
Carica microbica totale	<1500 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE MEDIO su 100g di prodotto</b>
Valore energetico (kJ)	251
Valore energetico (kcal)	60
Grassi totali (g)	0,4
di cui acidi grassi saturi (g)	0
Carboidrati (g)	10
di cui zuccheri (g)	10
Proteine (g)	2
Sale (g)	0

<b>ALLERGENI</b>		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	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
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

<b>O.G.M.:</b> La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI:</b> Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<b>RESIDUI PRESIDI SANITARI:</b> Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
<b>INFESTANTI E LORO RESIDUI:</b> Assenti
<b>CONTAMINANTI CHIMICI:</b> Conforme al Regolamento 1881/06/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori