



Rev. del 19/03/2024

SCHEMA TECNICA PRODOTTO / TECHNICAL PRODUCT SHEET

- **DESCRIZIONE PRODOTTO/ PRODUCT DESCRIPTION** : DATTERINO SENZA BUCCIA / DATTERINO WITHOUT PEEL

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

- **Codice Articolo / Item Code** : DATSB
- **Codice EAN / Ean Code** : 8014259003134
- **Denominazione di Vendita / Sales Name** : DATTERINO CESARINO PELATO / PEELED DATTERINI CESARINI TOMATOES
- **Ingredienti**: datterino cesarino pelato, succo di pomodoro.
- **Ingredients**: peeled datterino cesarino tomato, tomato juice.
- **Origine dell'ingrediente primario / Origin of the primary ingredient** : ITALIA / ITALY
- **PRODOTTO SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE**
- **Peso Netto / Net Weight** : 400 g
- **Peso Sgocciolato / Drained Weight** : 240 g

CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORY CHARACTERISTICS

- **Colore / Colour** : ROSSO TIPICO DEL PRODOTTO / TYPICAL RED
- **Sapore / Taste** : TIPICO / TYPICAL
- **Odore / Smell** : TIPICO / TYPICAL

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g) / NUTRITION DECLARATION (Average values per 100g)

Energia / Energy:	98 kJ / 23 kcal
Grassi / Fat :	0,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates :	0 g
Carboidrati / Carbohydrate :	3,9 g
di cui zuccheri / of which sugars :	3,9 g
Fibre / Fibre :	1 g
Proteine / Proteins :	1,2 g
Sale / Salt :	0,13 g



ELENCO ALLERGENI

Allegato II Reg. CE 1169 del 2011

ALLERGENE:	PRESENTE NEL PRODOTTO:	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION:	ALLERGENI SPECIFICI :
Cereali contenenti glutine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

pH :	4,0/4,5
------	---------

Temperatura stabilità del prodotto dopo incubazione / Stability of the product after incubation :	37°C per 14 gg / 37°C for 14 days	55°C per 7 gg / 55°C for 7 days
---	-----------------------------------	---------------------------------



CONSERVAZIONE / PRESERVATION

Shelf Life :	36 mesi / 36 months
Temperatura / Temperature :	Ambiente / Room Temperature
Modalità di Conservazione / Preservation Method :	Conservare in luogo fresco e asciutto / Keep in a dry and cool place
Data di Scadenza / Expiry Date :	Impressa su uno dei due fondi o sull'etichetta / See bottom or label

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Scatola in banda stagnata elettrolitica / Electrolytic tin can

DATI LOGISTICI / LOGISTICAL DATA

Unità per confezione / Item per case :	24
Dimensione Pallet / Pallet Dimension :	80x120 (cm)
Confezioni per strato / Cases per layer :	6
Strati per pallet / Layers per pallet :	14
Confezioni per pallet / Cases per pallet :	84

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

L'Azienda lavora e opera nel rispetto dei **REGOLAMENTI COMUNITARI** contenuti nel **PACCHETTO IGIENE** Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misura di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.