

**cod: 25012 PASTA SFOGLIA SURGELATA  
GELPARMA****- Descrizione -**

Semilavorato per prodotti da forno, ottenuto dalla miscelazione degli ingredienti, sagomato in lastre di dimensione e peso opportuni, surgelato I.Q.F.

**- Ingredienti -**

Farina di FRUMENTO, margarina (oli e grassi vegetali (girasole e palma), acqua, emulsionante (E471), correttore di acidità (E330), aromi), acqua, sale, estratto di malto d'ORZO in polvere, lievito.  
Allergeni: glutine  
Può contenere tracce di UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SOIA, PESCE e SENAPE

**- Caratteristiche Organolettiche -**

|             |  |
|-------------|--|
| Colore      | Da bianco a giallo chiaro, caratteristico      |
| Odore       | Caratteristico, assenza di note estranee       |
| Sapore      | Caratteristico, assenza di retrogusti estranei |
| Consistenza | Friabile dopo cottura                          |

**- Caratteristiche Fisiche-Merceologiche -**

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Pezatura           | 2 lastre/confezione |
| Peso unità         | 490 - 530 g         |
| Lunghezza unità    | 260 - 280 mm        |
| Larghezza unità    | 165 - 175 mm        |
| Spessore unità     | 7 - 11 mm           |
| Unità danneggiate  | Max 10% p/p         |
| Materiale estraneo | Assente             |

**- Caratteristiche Microbiologiche -**

| Parametro:              | Obiettivo     | Limite          |
|-------------------------|---------------|-----------------|
| CBT mesofila            | 500.000 ufc/g | 5.000.000 ufc/g |
| E.coli                  | 10 ufc/g      | 100 ufc/g       |
| Stafilococchi coagulasi | 10 ufc/g      | 100 ufc/g       |
| Coliformi totali        | 30 ufc/g      | 300 ufc/g       |
| Enterobatteriacee       | 300 ufc/g     | 3.000 ufc/g     |
| Listeria monocytogenes  | Assente/1 g   | O.M. 11/10/1978 |
| Salmonella              | Assente/25 g  |                 |

**- Caratteristiche Nutrizionali -**

... Segue

Castelguelfo di Fontevivo Parma – Via dei Ronchi, 59 –tel. 0521-61311 –fax 0521-618323

**cod: 25012 PASTA SFOGLIA SURGELATA  
GELPARMA**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Energia                    | 1651,3 kj/100 g<br>395,3 kcal/100 g   |
| Grassi                     | 22,5 g/100 g  |
| di cui acidi grassi saturi | 3,3 g/100 g   |
| Carboidrati                | 42 g/100 g  |
| di cui Zuccheri            | 1,1 g/100 g   |
| Proteine                   | 5,6 g/100 g   |
| Sale                       | 0,85 g/100 g  |
| Fonte                      | I valori nutrizionali indicati sono valori medi provenienti da banca dati e/o analisi |

**- Caratteristiche Imballaggio -**

|                      |  |
|----------------------|--|
| U.V.                 | Busta etichettata<br>marchio Gelparma  |
| Peso U.V.            | 1 kg   |
| Composizione cartone | 4 x 1 kg   |
| Peso cartone         | 4 kg   |
| Informazioni O.S.A.  | Confezionato per Proda Spa in stabilimenti certificati secondo standard GFSI |

**- Shelf Life -**

18 mesi a temperatura inferiore a -18°C

**- Commenti:**

Da consumare previa cottura.

\*\*\*\*\* FINE STAMPA \*\*\*\*\*

## SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

### DATI TECNICI - CONFEZIONE

|                   |                               |    |     |    |     |    |     |
|-------------------|-------------------------------|----|-----|----|-----|----|-----|
| TIPO E MATERIALE: | Sacchetto cellophane polytene |    |     |    |     |    |     |
| DIMENSIONI:       | MM                            | L. | 260 | P. | 125 | H. | 530 |
| PESO NETTO:       | KG.                           | 10 |     |    |     |    |     |

### DATI TECNICI - IMBALLO

|                    |                                    |    |     |    |     |    |     |
|--------------------|------------------------------------|----|-----|----|-----|----|-----|
| TIPO:              | Sacchetto cellophane polytene      |    |     |    |     |    |     |
| UNITA' DI VENDITA: | N.1 confezione da kg.10 cellophane |    |     |    |     |    |     |
| DIMENSIONI:        | MM                                 | L. | 260 | P. | 125 | H. | 530 |
| PESO NETTO:        | KG.                                | 10 |     |    |     |    |     |

### DATI TECNICI - PALLET

|                          |                                 |     |     |    |    |    |     |
|--------------------------|---------------------------------|-----|-----|----|----|----|-----|
| TIPO:                    | Pallet EPAL                     |     |     |    |    |    |     |
| UNITA' DI VENDITA:       | N.60 sacchi da kg.10 cellophane |     |     |    |    |    |     |
| FORMATO:                 | N.60 Cartoni per Pallet         |     |     |    |    |    |     |
| NUMERO CARTONI X STRATO: | N.6 Cartoni                     |     |     |    |    |    |     |
| NUMERO STRATI X PALLET:  | N.10 Strati                     |     |     |    |    |    |     |
| DIMENSIONI:              | CM.                             | L.  | 120 | P. | 80 | H. | 100 |
| PESO NETTO:              | KG.                             | 600 |     |    |    |    |     |

### CODICI PRODOTTO

|                           |        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---------------------------|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CODICE E.A.N. CONFEZIONE: | 8      | 0 | 0 | 1 | 8 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 9 | 5 |
| CODICE E.A.N. IMBALLO:    | 8      | 0 | 0 | 1 | 8 | 6 | 0 | 2 | 5 | 6 | 9 | 7 | 4 |
| CODICE ARTICOLO PRODOTTO  | RPC0TC |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ALIQUOTA I.V.A.           | 4      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | % |   |

### VITA TOTALE DEL PRODOTTO

18 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

### VITA MINIMA GARANTITA

12 MESI ALLA DATA DI SCADENZA



RISO FINO RIBE PARBOILED  
CONFEZIONE DA KG.10 CELLOPHANE

**SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.**

Codice Scheda tecnica: RPC0TC Revisione n°03 del 11/11/2015

**VARIETA'****RIBE PARBOILED****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Grani striati rossi                   | < 1,0 % |
| Disformità ed impurità varietali      | < 5,0 % |
| Grani non parboiled                   | < 0,1 % |
| Grani non completamente gelatinizzati | < 4,0 % |
| Grani danneggiati                     | < 1,0 % |
| Pecks                                 | < 0,5 % |
| Rotture                               | < 5,0 % |

**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE**

|                                     |                                   |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Umidità                             | < 14,0 % ±0,5                     |
| Granulometria                       | Tipica della specie               |
| Impurezze grossolane                | Assenti                           |
| Materiali estranei non commestibili | Assenti                           |
| Filth test                          | < 50 frammenti / 50 g             |
| Residui di pesticidi                | Limiti di Legge EU                |
| Micotossine                         | Limiti di Legge EU                |
| Metalli Pesanti                     | Limiti di Legge EU                |
| OGM                                 | Assenti (Rif.Reg. 1829-1830/2003) |
| Allergeni                           | Assenti                           |
| Origine                             | Eu                                |
| Tempo di cottura:                   | 15 – 18 min.                      |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Conta mesofila totale | < 150000 ufc/g  |
| Muffe                 | < 500 ufc/g     |
| Lieviti               | < 1000 ufc/g    |
| Salmonella            | Assente in 25 g |
| Escherichia coli      | < 10 ufc/g      |
| Coliformi totali      | < 200 ufc/g     |

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Energia                    | 351 kcal/100 g |
|                            | 1489 kj/100 g  |
| Grassi                     | 1,5 g/100 g    |
| di cui acidi grassi saturi | 0,5 g/100 g    |
| Carboidrati                | 75,5 g/100g    |
| di cui zuccheri            | 0,9 g/100 g    |
| Fibre                      | 1,8 g/100 g    |
| Proteine                   | 8,0 g/100 g    |
| Sale                       | 0,002 g/100 g  |

EMESSO DA / APPROVATO DA:

Uff. Qualità

Uff. Vendite

## SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

### DATI TECNICI - CONFEZIONE

|                   |  |    |     |    |     |    |     |
|-------------------|--|----|-----|----|-----|----|-----|
| TIPO E MATERIALE: | Sacchetti Int.con sovraimb.polypropilen. |    |     |    |     |    |     |
| DIMENSIONI:       | MM                                       | L. | 195 | P. | 110 | H. | 275 |
| PESO NETTO:       | KG.                                      | 5  |     |    |     |    |     |

### DATI TECNICI - IMBALLO

|                    |                                   |    |     |    |     |    |     |
|--------------------|-----------------------------------|----|-----|----|-----|----|-----|
| TIPO:              | Termoretraibile                   |    |     |    |     |    |     |
| UNITA' DI VENDITA: | N.2 Confezioni da Kg.5 sottovuoto |    |     |    |     |    |     |
| DIMENSIONI:        | MM                                | L. | 230 | P. | 280 | H. | 200 |
| PESO NETTO:        | KG.                               | 10 |     |    |     |    |     |

### DATI TECNICI - PALLET

|                          |                                     |      |     |    |    |    |     |
|--------------------------|-------------------------------------|------|-----|----|----|----|-----|
| TIPO:                    | Pallet EPAL                         |      |     |    |    |    |     |
| UNITA' DI VENDITA:       | N.224 Confezioni da Kg.5 sottovuoto |      |     |    |    |    |     |
| FORMATO:                 | N.112 Cartoni per Pallet            |      |     |    |    |    |     |
| NUMERO CARTONI X STRATO: | N.14 Cartoni                        |      |     |    |    |    |     |
| NUMERO STRATI X PALLET:  | N.8 Strati                          |      |     |    |    |    |     |
| DIMENSIONI:              | CM.                                 | L.   | 120 | P. | 80 | H. | 178 |
| PESO NETTO:              | KG.                                 | 1120 |     |    |    |    |     |

### CODICI PRODOTTO

|                           |        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---------------------------|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CODICE E.A.N. CONFEZIONE: | 8      | 0 | 0 | 1 | 8 | 6 | 0 | 1 | 9 | 5 | 0 | 3 | 7 |
| CODICE E.A.N. IMBALLO:    | 8      | 0 | 0 | 1 | 8 | 6 | 0 | 4 | 0 | 0 | 9 | 1 | 9 |
| CODICE ARTICOLO PRODOTTO  | ROC5SA |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ALIQUOTA I.V.A.           | 4      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | % |   |

### VITA TOTALE DEL PRODOTTO

26 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

### VITA MINIMA GARANTITA

17 MESI ALLA DATA DI SCADENZA



RISO SUPERFINO ROMA  
CONFEZIONE DA KG.5 SOTTOVUOTO



# SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: RO05SA Revisione n°01 del 10/11/2015

## VARIETA'

ROMA

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Grani spuntati                   | < 1,5 %  |
| Grani striati rossi              | < 1,0 %  |
| Disformità ed impurità varietali | < 5,0 %  |
| Grani gessati                    | < 4,0 %  |
| Grani danneggiati                | < 0,8 %  |
| Grani danneggiati da calore      | < 0,05 % |
| Rotture                          | < 1,75 % |

## CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

|                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Umidità                             | < 14,0 % +/-0,5                    |
| Granulometria                       | Tipica della specie                |
| Impurezze grossolane                | Assenti                            |
| Materiali estranei non commestibili | Assenti                            |
| Filth test                          | < 50 frammenti / 50 g              |
| Residui di pesticidi                | Limiti di Legge EU                 |
| Micotossine                         | Limiti di Legge EU                 |
| Metalli Pesanti                     | Limiti di Legge EU                 |
| OGM                                 | Assenti (Rif. Reg. 1829-1830/2003) |
| Allergeni                           | Assenti                            |
| Origine                             | Eu                                 |
| Tempo di cottura:                   | 15 – 18 min.                       |

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Conta mesofila totale | < 150000 ufc/g  |
| Muffe                 | < 500 ufc/g     |
| Lieviti               | < 1000 ufc/g    |
| Salmonella            | Assente in 25 g |
| Escherichia coli      | < 10 ufc/g      |
| Coliformi totali      | < 200 ufc/g     |

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Energia                    | 339 kcal/100 g |
|                            | 1438 kj/100 g  |
| Grassi                     | 1,0 g/100 g    |
| di cui acidi grassi saturi | 0,2 g/100 g    |
| Carboidrati                | 74,2 g/100 g   |
| di cui zuccheri            | 0,4 g/100 g    |
| Fibre                      | 1,1 g/100 g    |
| Proteine                   | 7,7 g/100 g    |
| Sale                       | 0,001 g/100 g  |

EMESSO DA / APPROVATO DA:

Uff. Qualità

Uff. Vendite

|  |   |                                      |
|--|---|--------------------------------------|
|  | <p>Sistema Qualità<br/>Modulistica</p>    | <p>file: M 4.09.</p>                 |
|  | <p><b>Schede tecniche di prodotto</b></p> | <p>Rev. 03 del <b>21/02/2022</b></p> |
| <p>Cod. Prod.</p>  |   | <p>Cod. EAN</p>                      |
| <p>Req. 4.09</p>   | <p><b>Pane all'olio</b></p>               | <p>Pag. 1 di 2</p>                   |



**Denominazione commerciale**

Pane all'olio

**Denominazione dell'alimento**

Pane di tipo 0 all'olio

**Composizione del prodotto**

Pane ottenuto da farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di acqua, olio 5%, sale, prodotti di lievitazione e malto

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Temperatura consigliata per la vendita

+10 °C a +25 °C

Durata del prodotto

24 ore

Modalità

Conservare in luogo fresco ed asciutto

**CONFEZIONE/IMBALLO**

Imballo

Materiale plastico per alimenti foglio microforato

Pallettizzazione

Confezionato in ceste

Sfuso in ceste

Unità di vendita

Sfuso o confezionato

**DESCRIZIONE/DICHIARAZIONI IN ETICHETTA**

**Denominazione dell'alimento**

pane di tipo 0 all'olio

**Lotto**

Per il lotto vale la data di consegna

**Distributore**

Forni Riuniti Valpan S.p.A.

Via Casilina km 54,200

Località Amasona, 03018 Paliano (FR)

**Peso**

15/20 Kg per ogni cesta

Consegnato fresco il

gg/mm/aaaa

Per prodotti sfusi destinati a mense, ristorazione ecc.

***Per il prodotto sfuso i dati obbligatori sono riportati***

***sui documenti di accompagnamento come indicato***

***dal Reg. 1169/11***

**INGREDIENTI**

**Ingredienti:**

farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, olio di oliva 5%, lievito di birra, malto di **FRUMENTO**, sale

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori medi per 100g

|                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| <b>Energia</b>             | <b>1329kJ<br/>294kcal</b> |
| <b>Grassi</b>              | <b>5,7g</b>               |
| di cui acidi grassi saturi | <b>0,0g</b>               |
| <b>Carboidrati</b>         | <b>57,0g</b>              |
| di cui zuccheri            | <b>3,9g</b>               |
| <b>Fibre</b>               | <b>3,6g</b>               |
| <b>Proteine</b>            | <b>7,6g</b>               |
| <b>Sale</b>                | <b>0,1g</b>               |

Validato il: 24/10/2023

Approvata da:

Revisione N°03

Data: 21/02/2022

|  |                                    |                        |
|--|------------------------------------|------------------------|
|  | Sistema Qualità<br>Modulistica     | file: M 4.09.          |
|  | <b>Schede tecniche di prodotto</b> | Rev. 03 del 21/02/2022 |
| Cod. Prod.   |                                    | Cod. EAN               |
| Req. 4.09  | <b>Pane all'olio</b>               | Pag. 2 di 2            |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI          |         | PARAMETRI FISICI   |   |
|-----------------------------------|---------|--|---|
| CBT                               | <10000  | Filth test :   |   |
| Coliformi totali                  | <100    | Frammenti o insetti vivi   | Sulle farine < 50 frammenti/50g su 6 u.c. |
| E. Coli                           | Assenti | Peli roditori  | < 1 pelo/50 g su 6 u.c.                   |
| Salmonella                        | Assenti | Aflatossina B1   | < 2µg/kg                                  |
| Stafilococchi                     | <10     | Aflatossina B1+B2+G1+G2  | Sul Pane/ Farine < 4µg/kg                 |
| Staffilococchi coagulasi positivi | Assenti | Deossinivalenonolo   | 500 µg/Kg                                 |
| Bacillus cereus                   | Assenti | Zearalenone  | 50 µg/Kg                                  |
| Muffe                             | <10     | Ocratossina A  | < 3 µg/Kg                                 |
|                                   |         | Analisi periodiche<br>Analisi microbiologiche e chimiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore. |   |

| Ingredienti allergenici  |   |                            |    |   |    |                                       |    |    |    |    |        |
|--|---|----------------------------|----|---|----|---------------------------------------|----|----|----|----|--------|
| Utilizzo di ingredienti con potenziale allergenico secondo la classificazione UE |   |                            |    |   |    |                                       |    |    |    |    |        |
|  |   | Indicazione delle sostanze |    |   |    | Contaminazione Crociata*              |    |    |    |    |        |
|  |   | X                          | si |   | no |                                       | si | X  | no |    |        |
| 01   | Cereali contenenti glutine e derivati (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati                         | X                          | si |   | no | farina di frumento, amido di frumento |    | si | X  | no |        |
| 02   | Crostacei e derivati  |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 03   | Uova e derivati   |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 04   | Pesce e derivati  |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 05   | Arachidi e derivati   |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 06   | Soia e derivati   |                            | si | X | no |                                       | X  | si |    | no | Soia   |
| 07   | Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio   |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 08   | Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati). |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 09   | Sedano e preparati  |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 10   | Senape e preparati a base di senape   |                            | si | X | no |                                       | X  | si |    | no | Senape |
| 11   | Sesamo e prodotti derivati  |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 12   | Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2  |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 13   | Lupini e prodotti a base di lupino  |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 14   | Molluschi e prodotti a base di molluschi  |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |
| 15   | altro   |                            | si | X | no |                                       |    | si | X  | no |        |

\*Allergeni utilizzati (anche se raramente) nello stabilimento di produzione

|                                |                      |                         |
|--------------------------------|----------------------|-------------------------|
| <b>Validato il: 24/10/2023</b> | <b>Approvata da:</b> | <b>Revisione N°03</b>   |
|                                |                      | <b>Data: 21/02/2022</b> |



Sede e Stabilimento:  
VIA CASILINA - KM 54,200  
LOC. «AMASONA» - 03018 PALIANO (FR)  
TEL. 0775.538066  
TELEFAX 0775.538038  
www.valpan.it  
e-mail: forniriunitivalpan@gmail.com



Azienda con sistema di qualità certificato  
UNI EN ISO 9001  
IFS international food standard

CAP. SOC. € 1.248.720,00  
Cod. Fisc. e Part. IVA 00195310602  
Iscriz. C.C.I.A.A. N. 62018  
Trib. di Frosinone N. 2067

Paliano, lì 24/10/2023

**Spett.le**

**PEDEVILLA**

Oggetto: Pane di produzione giornaliera

In merito a quanto riportato in oggetto, come da richiesta, siamo a garantire che il pane consegnato è di produzione giornaliera.

Non avendo ricevuto segnalazioni analoghe da altre consegne effettuate, siamo a scusarci per quanto da Voi riscontrato riguardo le proprietà organolettiche del prodotto.

Rimanendo a disposizione, porgiamo  
Distinti saluti

Distinti Saluti.

FORNI RIUNITI VALPAN S.p.A.  
Ufficio qualità

MARCHIO COMMERCIALE

**MARR**

**COLETTA**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE  
MARCHIO: COLETTA

CODICE

**605846**

EMISSIONE: 17.02.22

REVISIONE: 1

Pagina 1

Di 4

**1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODOTTO**

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE 3/1

**2. DENOMINAZIONE LEGALE**

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA LESSATI

**3. CODICE ARTICOLO FORNITORE: 11647**

**INGREDIENTI**

Fagioli Bianchi di Spagna, acqua, sale. Può contenere tracce di **senape**.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Fagioli Bianchi di Spagna lessati al naturale

**CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE**

| PARAMETRO        | VALORE         |
|------------------|----------------|
| Peso Netto       | 2600g          |
| Peso sgocciolato | 1500g          |
| pH               | 5-6            |
| Vuoto            | Min. 1,5 in/Hg |
| Acidità          | 0,08-0,18%     |
| NaCl             | 1-2,2%         |
| Frutti macchiati | Max 5%         |
| Frutti rotti     | Max 5%         |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

| PARAMETRO               | VALORE  |
|-------------------------|---------|
| Carica batt. tot. ufc/g | ≤ 100   |
| St. aureus ufc/g        | ≤ 10    |
| Salmonella in 25 g      | Assente |
| Muffe/lieviti ufc/g     | ≤ 10    |
| Coliformi fecali ufc/g  | ≤ 10    |
| Bacillus cereus ufc/g   | ≤ 10    |

**Prodotto da Iposea SRL nello stabilimento di S.S. 545 RIVOLESE – KM. 3,400 Z.I. 71042 CERIGNOLA (FG)**

MARCHIO COMMERCIALE

**MARR****COLETTA**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE  
MARCHIO: COLETTA

CODICE

**605846**

EMISSIONE: 17.02.22

REVISIONE: 1

Pagina 2

Di 4

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

| PARAMETRO          | VALORE  |
|--------------------|---|
| Aspetto            | Seme reniforme                                |
| Colore             | Bianco- rosaceo                               |
| Odore              | Tipico e gradevole senza odori anomali        |
| Sapore             | Tipico del prodotto senza retrogusti estranei |
| Consistenza        | Soda e pastosa alla masticazione              |
| Liquido di governo | Limpido                                       |
| Difettosità        | Assenti                                       |

**ALLERGENI**

| Allergeni  | Aggiunta intenzionale |                | Carry over e/o cross contamination |                |
|--|-----------------------|----------------|------------------------------------|----------------|
|  | Si/No                 | Nome specifico | Si/No                              | Nome specifico |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine | NO                    |                | NO                                 |                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                   | 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                    |                | NO                                 |                |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)                       | NO                    |                | NO                                 |                |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, anacardi, ecc)  | NO                    |                | NO                                 |                |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                         | NO                    |                | NO                                 |                |
| Solfito 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         |
| Lupino e prodotti a base di lupino   | NO                    |                | NO                                 |                |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                                   | NO                    |                | NO                                 |                |

**Prodotto da Iposea SRL nello stabilimento di S.S. 545 RIVOLESE – KM. 3,400 Z.I.  
71042 CERIGNOLA (FG)**

MARCHIO COMMERCIALE

**MARR**

**COLETTA**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE  
MARCHIO: COLETTA

**CODICE**

**605846**

EMISSIONE: 17.02.22

REVISIONE: 1

Pagina 3

Di 4

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO DI PRODOTTO SGOCCIOLATO**

|                 | udm  | Valore su 100 g | GDA a porzione |
|-----------------|------|-----------------|----------------|
| Energia         | kJ   | 434             | 2%             |
| Energia         | kcal | 103             | 2%             |
| Grassi          | g    | 0,6             | <1%            |
| Di cui saturi   | g    | 0,1             | 0%             |
| Carboidrati     | g    | 14,5            | 2%             |
| Di cui zuccheri | g    | 0,6             | <1%            |
| Fibre           | g    | 6,4             | 8%             |
| Proteine        | g    | 6,7             | 4%             |
| Sale            | g    | 0,9             | 5%             |

**DATI LOGISTICI**

|                   |  |   |
|-------------------|--|---|
| <b>CONFEZIONE</b> | TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO (Sottovuoto, ecc) | Scatola in banda stagnata formato ml 2650 |
|                   | NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE                                    | 1   |
|                   | PESO NETTO SINGOLO PEZZO-CONFEZIONE                            | Peso netto: 2600 g                        |
|                   | PESO SGOCCIOLATO SINGOLO PEZZO-CONFEZIONE                      | Peso sgocciolato: 1500 g                  |
|                   | PESO LORDO SINGOLO PEZZO-CONFEZIONE                            | Peso lordo: 2850 g                        |
| <b>IMBALLO</b>    | TIPOLOGIA IMBALLO  | Termo-Pacco                               |
|                   | DIMENSIONI (L x l x h)   | 48 x 32 x 15.5 cm                         |
|                   | PESO NETTO TOTALE IMBALLO                                      | 15.6 kg                                   |

**Prodotto da Iposea SRL nello stabilimento di S.S. 545 RIVOLESE – KM. 3,400 Z.I. 71042 CERIGNOLA (FG)**

|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
| MARCHIO COMMERCIALE<br><b>MARR</b><br><b>COLETTA</b> | SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO<br>FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE<br>MARCHIO: COLETTA | <b>CODICE</b><br><b>605846</b> |
|  |   |                                |

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| EMISSIONE: 17.02.22<br>REVISIONE: 1 | Pagina 4<br>Di 4 |
|-------------------------------------|------------------|

|               |                                     |                                       |
|---------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
|               | PESO LORDO TOTALE IMBALLO           | 17 kg                                 |
|               | NUMERO CONFEZIONI-PEZZI PER IMBALLO | 6                                     |
|               | Ean 13/128 Confezione/imballo       | 8021066058462 PZ<br>08021066058462 CT |
| <b>PALLET</b> | NUMERO STRATI X PALLET              | 10                                    |
|               | NUMERO CARTONI PER STRATO           | 5                                     |
|               | NUMERO TOTALI CARTONI               | 50                                    |
|               | PESO NETTO PALLET                   | 780 kg                                |
|               | PESO LORDO PALLET                   | 875 kg                                |

**CONSERVAZIONE**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Modalità di conservazione</b> | Conservare in luogo fresco ed asciutto, una volta aperto travasare in un contenitore per alimenti, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. |
| <b>SHELF LIFE</b>                | 1080 giorni – 36 mesi dalla data di produzione   |

**MODALITA' DI UTILIZZO**

Ideale sia per un consumo veloce quasi a freddo, sia per tempi di cottura brevi; per arricchire insalate di verdure o come contorno aromatizzato con varie spezie.

**DICHIARAZIONI**

No OGM in conformità con il Regolamento CE 1829/03

  
 Dr.ssa R. MASIELI  
 Responsabile Sistema  
 Gestione Qualità  
 IPOSEA S.r.l.

**Prodotto da Iposea SRL nello stabilimento di S.S. 545 RIVOLESE – KM. 3,400 Z.I. 71042 CERIGNOLA (FG)**

|                                  |   |   |                                 |
|----------------------------------|---|---|---------------------------------|
| Cod. EAN                         | 8 003850 288736   |   |                                 |
| Denominazione prodotto:          | CECI AL NATURALE  |   |                                 |
| Marchio:                         | IPOSEA  |   |                                 |
| Formato Contenitore:             | 2650 ml   |   |                                 |
| Sede Stabilimento Produttivo:    | SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le – 71042 Cerignola (FG)  |   |                                 |
| Ingredienti:                     | Ceci, acqua, sale.  |   |                                 |
| Sintesi del processo produttivo: | Reidratazione, precottura, cernita, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione.<br><br>Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001 |   |                                 |
| Caratteristiche Organolettiche:  | Colore  | Giallo paglierino uniforme                    |                                 |
|                                  | Aspetto   | Seme rotondeggiante                           |                                 |
|                                  | Sapore  | Tipico del prodotto senza retrogusti estranei |                                 |
|                                  | Odore   | Tipico e gradevole senza odori anomali        |                                 |
|                                  | Consistenza   | Soda e pastosa alla masticazione              |                                 |
|                                  | Liquido di Governo  | Limpido                                       |                                 |
| Caratteristiche Chimico-Fisiche: | ph  | 5.00 – 6.00                                   | <b>Peso Netto:</b> 2450 g       |
|                                  | Acidità %   | 0.08 – 0.18                                   |                                 |
|                                  | NaCl %  | 1.00 – 2.20                                   | <b>Peso Sgocciolato:</b> 1500 g |
|                                  | <b>Difettistica:</b><br>Frutti macchiati: Max 3%<br>Frutti rotti: Max 4%  |   |                                 |
| Caratteristiche Microbiologiche: | Carica batterica totale   | ufc/g   | ≤ 100                           |
|                                  | St. Aureus  | ufc/g   | ≤ 10                            |
|                                  | Salmonella in 25g   |   | Assente                         |
|                                  | Muffe/Lieviti   | ufc/g   | ≤ 10                            |
|                                  | Coliformi Fecali  | ufc/g   | ≤ 10                            |
|                                  | Bacillus Cereus   | ufc/g   | ≤ 10                            |

|  |   |
|--|---|
| <b>Confezionamento:</b>                                | Tipo di contenitore: Scatola in banda stagnata<br>Formato contenitore: 2650 ml<br>Tipo imballaggio: Film termoretraibile in polietene a bassa densità<br>Numero d'UVC per collo: 6<br>Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 48 x 32 x 15.5 cm<br>Peso lordo di un collo: 16.2 Kg<br>Tipo di pallet: EPAL<br>Numero di colli per strato: 5<br>Numero di strati per pallet: 10<br>Numero di UVC per pallet: 300<br>Peso lordo del pallet: 810 Kg |
| <b>Modalità di immagazzinamento:</b>                   | Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.   |
| <b>Modalità di trasporto:</b>                          | Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.   |
| <b>Modalità di conservazione:</b>                      | Scatola in banda stagnata: una volta aperto travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero  |
| <b>Allergeni (in conformità al Reg. CE 1169/2011):</b> | Assenti   |
| <b>OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):</b>         | No OGM  |
| <b>Limite di consumo:</b>                              | 36 mesi dalla data di produzione  |
| <b>Consigli d'uso:</b>                                 | Prodotto sempre pronto all'uso sia per un consumo veloce quasi a freddo, sia per tempi di cottura medi o lunghi. Ideale sia come contorno che come primo piatto.  |

Data ultima modifica: 08.03.21

RGQ

*Carlo P. P.*  
IPOSEA S.r.l.

**GRUPPO MARR**  
**MARR**

MARCHIO COMMERCIALE

**GranVatura**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

MAIS DOLCE IN GRANI 3/1  
GRAN NATURA

**CODICE  
MARR  
003735**

EMISSIONE: dic 21

REVISIONE: 0

Pagina 1

Di 4

### 1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODOTTO

MAIS DOLCE IN GRANI GRAN NATURA SOTTOVUOTO 3/1

### 2. DENOMINAZIONE LEGALE

MAIS DOLCE IN GRANI SOTTOVUOTO 1775g

### 3. CODICE ARTICOLO FORNITORE:

6649

### INGREDIENTI

Mais dolce in grani, acqua, sale.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mais dolce in grani (varietà super dolce) in scatola in banda stagnata da 2650 ml. Peso netto 1870g, peso sgocciolato 1775g - sottovuoto.

Grani tagliati in modo chiaro e netto con un'altezza di taglio uniforme, prodotto preparato con dei grani di mais dolce di diverse varietà adatte a questa fabbricazione.

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| pH                      | 5,9-6,7                              |
| Vuoto (a 20°C)          | ≥ 300mbar                            |
| Aflatossina B1          | < 5,0 µg / kg (sulla materia prima)  |
| Aflatossine B1+B2+G1+G2 | < 10,0 µg / kg (sulla materia prima) |
| Zearalenone             | < 100 µg / kg (sulla materia prima)  |
| Fumonisine              | < 1000 µg / kg (sulla materia prima) |
| Piombo                  | < 0,10 mg / kg (sulla materia prima) |
| Cadmio                  | < 0,05 mg / kg (sulla materia prima) |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO  | VALORE  |
|--|---|
| Stabilità commerciale (incubazione di 3 contenitori per 7 giorni a temperatura | Assenza di rigonfiamento o variazione di pH <0,5 unità tra i 3 contenitori. |

**Prodotto da GLOBUS Konzervipari Zrt nello stabilimento di EMB 56251 E (UE)**

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.

MARCHIO COMMERCIALE

**GranVatura**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

MAIS DOLCE IN GRANI 3/1  
GRAN NATURA

**CODICE**  
**MARR**  
**003735**

EMISSIONE: dic 21

REVISIONE: 0

Pagina 2

Di 4

ambiente, 37 ° C e 55 ° C secondo lo standard  
AFNOR NF V 08-408 dell'ottobre 1997)

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

|         |  |
|---------|--|
| Aspetto | Liquido di governo da opalescente a lattiginoso e fluido, da leggermente torbido a abbastanza torbido, grani con un'altezza di taglio uniforme. Assenza di corpi estranei. |
| Colore  | Caratteristico delle varietà utilizzate  |

**ALLERGENI**

| Allergeni  | Aggiunta intenzionale |                | Carry over e/o cross contamination |                |
|--|-----------------------|----------------|------------------------------------|----------------|
|  | Si/No                 | Nome specifico | Si/No                              | Nome specifico |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine | NO                    |                | NO                                 |                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                   | 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                    |                | NO                                 |                |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)                       | NO                    |                | NO                                 |                |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, anacardi, ecc)  | NO                    |                | NO                                 |                |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                         | NO                    |                | NO                                 |                |
| Solfito 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                    |                | NO                                 |                |
| Lupino e prodotti a base di lupino   | NO                    |                | NO                                 |                |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                                   | NO                    |                | NO                                 |                |

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO**

|                        |             |            |
|------------------------|-------------|------------|
| <b>Energia</b>         | <b>kcal</b> | <b>373</b> |
| <b>Energia</b>         | <b>kJ</b>   | <b>89</b>  |
| <b>Proteine</b>        | <b>g</b>    | <b>2,9</b> |
| <b>Carboidrati</b>     | <b>g</b>    | <b>12</b>  |
| <b>Di cui zuccheri</b> | <b>g</b>    | <b>4,9</b> |

**Prodotto da GLOBUS Konzervipari Zrt nello stabilimento di EMB 56251 E (UE)**

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.

MARCHIO COMMERCIALE

**GranVatura**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

MAIS DOLCE IN GRANI 3/1  
GRAN NATURA

**CODICE**  
**MARR**  
**003735**

EMISSIONE: dic 21

REVISIONE: 0

Pagina 3

Di 4

|                      |          |             |
|----------------------|----------|-------------|
| <b>Grassi</b>        | <b>g</b> | <b>2,4</b>  |
| <b>Di cui saturi</b> | <b>g</b> | <b>0,5</b>  |
| <b>Fibre</b>         | <b>g</b> | <b>3,8</b>  |
| <b>Sale</b>          | <b>g</b> | <b>0,43</b> |

**DATI LOGISTICI**

|                   |  |                                     |
|-------------------|--|-------------------------------------|
| <b>CONFEZIONE</b> | TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO (Sottovuoto, ecc) | SCATOLA IN ACCIAIO SOTTOVUOTO FE 40 |
|                   | NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE                                    | 1                                   |
|                   | PESO NETTO SINGOLO PEZZO-CONFEZIONE                            | 1870 g                              |
|                   | PESO SGOCCIOLATO SINGOLO PEZZO-CONFEZIONE                      | 1775 g                              |
|                   | PESO LORDO SINGOLO PEZZO-CONFEZIONE                            | 2609 g                              |
| <b>IMBALLO</b>    | TIPOLOGIA IMBALLO  | Fardello filmato LDPE 4             |
|                   | DIMENSIONI (L x l x h)   | 468X156x157mm                       |
|                   | PESO NETTO TOTALE IMBALLO                                      | 5610 g                              |
|                   | PESO LORDO TOTALE IMBALLO                                      | 7875 g                              |
|                   | NUMERO CONFEZIONI-PEZZI PER IMBALLO                            | 3                                   |

**Prodotto da GLOBUS Konzervipari Zrt nello stabilimento di EMB 56251 E (UE)**

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.

MARCHIO COMMERCIALE

**GranVatura**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

MAIS DOLCE IN GRANI 3/1  
GRAN NATURA

**CODICE  
MARR  
003735**

EMISSIONE: dic 21

REVISIONE: 0

Pagina 4

Di 4

|               |                               |                       |
|---------------|-------------------------------|-----------------------|
|               | Ean 13/128 Confezione/imballo | ITF 14 18021066037358 |
| <b>PALLET</b> | NUMERO STRATI X PALLET        | 7                     |
|               | NUMERO CARTONI PER STRATO     | 11                    |
|               | NUMERO TOTALI CARTONI         | 77                    |
|               | PESO NETTO PALLET             | 500 KG                |

**CONSERVAZIONE**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Modalità di conservazione</b> | Prima dell'apertura: «Conservare a temperatura ambiente e al riparo dall'umidità e da ogni variazione di temperatura»<br>Dopo l'apertura: «Conservare in frigorifero in un recipiente adatto ed ermetico e consumare entro 2 giorni. » |
| <b>SHELF LIFE</b>                | 4 anni   |

**MODALITA' DI UTILIZZO**

Il prodotto va utilizzato dopo averlo ben sgocciolato.

**DICHIARAZIONI**

/

**Prodotto da GLOBUS Konzervipari Zrt nello stabilimento di EMB 56251 E (UE)**

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.

**BIOLEVANTE SRL****SCHEDA SPECIFICHE TECNICHE N. 37**  
REFERENZA: EXTRA LT 0.75 BIOLOGICO**MARCHIO:**  
**BIOLEVANTE**Scheda Prodotto  
Ed. 1 del 31/10/12  
Rev. 6 del 02/12/15  
Pag 1 / 1

| SPECIFICHE TECNICHE                 |                 | TIPOLOGIA DI OLIO  |
|-------------------------------------|-----------------|--|
|                                     |                 | <i>olio extra vergine d'oliva biologico estratto a freddo</i>  |
| FILTRATO                            | SI              | X  |
|                                     | NO              |  |
| PROVENIENZA                         |                 | Italia   |
| ASPETTO                             |                 | Limpido  |
| COLORE                              |                 | giallo con riflessi dorati   |
| SAPORE                              |                 | Armonico con piacevoli sfumature di carciofo e di erbe aromatiche  |
| PROFUMO                             |                 | Fruttato di oliva fresco con note floreali e erbacee   |
| LOTTO                               | POSIZIONAMENTO  | Su retro etichetta   |
|                                     | DESCRIZIONE     | Julian code scritto come: L anno (due cifre), giorno progressivo (tre cifre) Es: confezionato il 26/01/2010 L10026 |
| ETICHETTA                           | COD EAN         | 8011845414077  |
|                                     | MARCHIO         | BIOLEVANTE   |
|                                     | FRONTE          | Si   |
|                                     | RETRO           | Si   |
| VETRO/PET/BANDA STAGNATA            | TIPOLOGIA       | Vetro Marasca  |
|                                     | COLORE          | Uvag   |
|                                     | CAPACITA'       | Lt. 0,750  |
| CHIUSURA                            | TAPPO           | Oro alberello  |
|                                     | TERMOCAPSULA    | Colore crema   |
| PLT                                 | TIPO            | Epal   |
|                                     | ETICHETTA PLT   | Si   |
| COLLO                               | CARTONE         | Espositore   |
|                                     | ETICH. ADESIVA  | No   |
|                                     | PESO COLLO      | 14 Kg circa  |
|                                     | EAN COLLO       | 8011845902031  |
|                                     | PEZZI PER COLLO | 12   |
|                                     | COLLI PPALLET   | 75 (5x15)  |
| SHELF LIFE/MESI                     |                 | Su retro etichetta (fino a 24 mesi dalla data di conf.)  |
| ACIDITA' LIBERA (% di acido Oleico) |                 | 0.5 Circa  |
| ALLERGENI                           |                 | Nessun Allergene in conformità al Reg. EU 1169/2011  |
| OGM                                 |                 | Assenti  |
| CONSERVAZIONE                       |                 | Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore                                 |

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

|                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| <b>Energia</b>                   | <b>3404 kJ - 828 kcal</b> |
| <b>Grassi di cui</b>             | <b>92g</b>                |
| <b>acidi grassi saturi</b>       | <b>13g</b>                |
| <b>acidi grassi monoinsaturi</b> | <b>74g</b>                |
| <b>acidi grassi polinsaturi</b>  | <b>5g</b>                 |
| <b>Carboidrati di cui</b>        | <b>0g</b>                 |
| <b>zuccheri</b>                  | <b>0g</b>                 |
| <b>Proteine</b>                  | <b>0g</b>                 |
| <b>Sale</b>                      | <b>0g</b>                 |

**BIOLEVANTE SRL**



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SABINA DOP



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SABINA DOP

L'olio extravergine di oliva Sabina DOP è ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore al 75%: *Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Olivastrone, Moraiolo, Olivago, Salviana e Rosciola*. Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine della denominazione di origine protetta "Sabina" devono essere prodotte nel territorio della Sabina con le caratteristiche ed il livello qualitativo previsti dal disciplinare di produzione.

## SABINA PDO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The extra virgin olive oil Sabina PDO is obtained from the following olive varieties, either pure or blended, for at least 75%: *Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Olivastrone, Moraiolo, Olivago, Salviana and Rosciola*. Olives used for the production of extra virgin olive oil Sabina PDO must be grown and harvested in the Sabine territory according to the product specification.

| CARATTERISTICHE  | CHARACTERISTICS   | CONFEZIONI   | PACKAGING  |
|--|---|--|--|
| <b>Colore:</b> giallo - verde con sfumature oro  | <b>Colour:</b> yellow-green with golden tints   | <b>Bottiglie in vetro</b><br>0,25l - 0,5l - 0,75l                            | <b>Glass bottles</b><br>0,25l - 0,5l - 0,75l                         |
| <b>Odore:</b> di fruttato netto di oliva   | <b>Odour:</b> fruity  | <b>Lattine</b><br>0,25l - 0,5l - 1l - 3l - 5l<br>0,75l bottiglia in laminato | <b>Cans</b><br>0,25l - 0,5l - 1l - 3l - 5l<br>0,75l aluminium bottle |
| <b>Sapore:</b> fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro e piccante per gli oli freschissimi            | <b>Flavour:</b> fruity, velvety, balanced, aromatic, sweet, bitter and spicy for young oils               |  |  |
| <b>Stagione:</b> la raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio viene effettuata tra il 01 ottobre e il 31 gennaio | <b>Harvesting:</b> olive picking and olive oil extraction take place between 1st October and 31st January |  |  |



CONSORZIO SABINA OLIVICOLTORI

VIA SERVILIA SNC, PASSO CORESE - 02032 FARA IN SABINA (RI) - ITALY  
PHONE +39 0765 470182 - MOBILE +39 331 8490950 - FAX +39 0765 9430889  
WEB WWW.SABINADOP.IT E-MAIL: SEGRETERIA@SABINADOP.IT



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SABINA DOP



## PESI E MISURE

| Bottiglie                           | Pallet               | Peso   | N. pezzi | Cartoni                                     |
|-------------------------------------|----------------------|--------|----------|---|
| Bottiglia in laminato <b>0,75 l</b> | <b>80x120x130 cm</b> | 410 Kg | 480      | 4 piani da 10 cartoni (cartone 31x25x33 cm) |
| Bottiglia in vetro <b>0,5 l</b>     | <b>80x120x130 cm</b> | 450 Kg | 480      | 4 piani da 10 cartoni (cartone 31x25x33 cm) |
| Bottiglia in vetro <b>0,25 l</b>    | <b>80x120x115 cm</b> | 470 Kg | 960      | 4 piani da 20 cartoni (cartone 31x25x33 cm) |

| Lattine                  | Pallet                | Cartoni  |
|--------------------------|-----------------------|--|
| Lattina da <b>5 l</b>    | <b>Base 120x80 cm</b> | 48 latte a piano. Senza scatolame                      |
| Lattina da <b>1 l</b>    | <b>Base 120x80 cm</b> | 10 latte per scatola (31x25x33 cm). Peso scatola 17 kg |
| Lattina da <b>0,5 l</b>  | <b>Base 120x80 cm</b> | 30 latte per scatola (31x25x33 cm). Peso scatola 17 kg |
| Lattina da <b>0,25 l</b> | <b>Base 120x80 cm</b> | 69 latte per scatola (31x25x33 cm). Peso scatola 21 kg |

## WEIGHTS AND MEASURES

| Bottles                        | Pallet               | Weight | N.  | Boxes                                 |
|--------------------------------|----------------------|--------|-----|---------------------------------------|
| <b>0,75 l</b> aluminium bottle | <b>80x120x130 cm</b> | 410 Kg | 480 | 10 boxes x 4 levels (box 31x25x33 cm) |
| <b>0,50 l</b> glass bottle     | <b>80x120x130 cm</b> | 450 Kg | 480 | 10 boxes x 4 levels (box 31x25x33 cm) |
| <b>0,25 l</b> glass bottle     | <b>80x120x115 cm</b> | 470 Kg | 960 | 10 boxes x 4 levels (box 31x25x33 cm) |

| Cans              | Pallet           | Boxes  |
|-------------------|------------------|--|
| <b>5 l</b> can    | <b>120x80 cm</b> | 48 cans each level. Without boxes                |
| <b>1 l</b> can    | <b>120x80 cm</b> | 10 cans each box (31x25x33 cm). Box weight 17 kg |
| <b>0,50 l</b> can | <b>120x80 cm</b> | 30 cans each box (31x25x33 cm). Box weight 17 kg |
| <b>0,25 l</b> can | <b>120x80 cm</b> | 69 each box (31x25x33 cm). Box weight 21 kg      |

CONSORZIO SABINA OLIVICOLTORI

VIA SERVILIA SNC, PASSO CORESE - 02032 FARA IN SABINA (RI) - ITALY  
PHONE +39 0765 470182 - MOBILE +39 331 8490950 - FAX +39 0765 9430889  
WEB WWW.SABINADOP.IT E-MAIL: SEGRETERIA@SABINADOP.IT

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <b>Specifica Tecnica<br/>Brand<br/>La Molisana Le Integrali</b> | <b>Mod. STP<br/>15/10/2021<br/>Pagina 1</b> |
|  | <b>Tipologia: Pasta di semola integrale di grano duro</b>       |   |

## PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO

### Caratteristiche fisiche:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di un impasto preparato esclusivamente con Semola integrale di grano duro ed acqua;

*Paese di coltivazione del grano: Italia*

*Paese di molitura: Italia*

### Caratteristiche Chimiche:

| Parametro                       | Valore Target   | Valore minimo | Valore massimo  |
|---------------------------------|---|---------------|-----------------|
| -Umidità %                      | 11.50   | ==            | 12.50           |
| -Ceneri % s.s.                  | 1.60  | 1.40          | 1.80            |
| -Proteine (N x 5,7) % s.s.      | 15.00   | 14.50         | ==              |
| -Tenero %                       | Assente   | ==            | 3               |
| -Acidità °                      | ==  | ==            | 4               |
| -Fibra                          | 8.0   | ==            | ==              |
| <b>Residui metalli pesanti:</b> |   |               |                 |
| - Pb ppm                        | ==  | ==            | 0.2             |
| - Cd ppm                        | ==  | ==            | 0.18            |
| <b>Residui Micotossine:</b>     |   |               |                 |
| - Aflatossine totali µg/kg      | ==  | ==            | 4               |
| - Aflatossine B1 µg/kg          | ==  | ==            | 2               |
| - Ocratossina A µg/kg           | ==  | ==            | 3               |
| - DON µg/kg                     | ==  | ==            | 750             |
| - ZEA µg/kg                     | ==  | ==            | 75              |
| <i>Pesticidi</i>                | ==  | ==            | Limiti di legge |
| <b>Filth – test su 225 g</b>    |   |               |                 |
| - Frammenti insetti             | Assenti   | -             | 90              |
| - Insetti interi                | Assenti   | -             | Assenti         |
| - Insetti equivalenti           | Assenti   | -             | Assenti         |
| - Peli di Roditori:             | Assenti   | -             | Assenti         |
| - OGM                           | Assenti   | -             | Assenti         |
| - Allergeni                     | - Grano (glutine);<br>- Può contenere tracce di Soia e di Senape; |               |                 |

### Caratteristiche Microbiologiche:

| Parametro                                       | Valore Target | Valore minimo | Valore massimo |
|---|---------------|---------------|----------------|
| - Carica microbica totale (Aerobi totali) ufc/g | 1000          | ==            | 10000          |
| - Staph. Aureus ufc/g                           | Assenti       | ==            | 50             |
| - Salmonella in 25 g                            | Assente       | ==            | Assente        |
| - Coliformi fecali ufc/g                        | Assente       | ==            | 10             |
| - Coliformi totali ufc/g                        | 10            | ==            | 50             |
| - Muffe ufc/g                                   | 50            | ==            | 100            |
| - Lieviti ufc/g                                 | 50            | ==            | 100            |

### Caratteristiche Organolettiche:

|                 |   |
|-----------------|---|
| - Sapore        | Tipico di pasta integrale di semola, pasta tenace con assenza di collosità durante la masticazione; |
| - Odore         | Tipico di pasta integrale di semola; assenza di odori anomali;                                      |
| - Colore        | Marrone, tipico di un prodotto ottenuto da semola integrale;  |
| Tipo di trafila | Bronzo;   |



**Specifica Tecnica  
Brand  
La Molisana Le Integrali**

**Mod. STP  
15/10/2021  
Pagina 2**

**Tipologia: Pasta di semola integrale di grano duro**

Shelf-life mesi

36

**Etichetta nutrizionale Pasta Semola Integrale secondo il Regolamento (UE) N. 1169/2011**

| <b>Informazioni nutrizionali</b> | <b>Quantità media per<br/>100 g</b> | <b>Quantità media<br/>per 80 g</b> | <b>% GDA<br/>100 g</b> | <b>% GDA 80 g</b> |
|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------|-------------------|
| Energia kJ/kcal                  | 1494/353                            | 1195/282                           | 18                     | 15                |
| Grassi totali (g)                | 2.0                                 | 1.6                                | 3                      | 2                 |
| - acidi grassi saturi (g)        | 0.3                                 | 0.2                                | 2                      | 1                 |
| - acidi grassi monoinsaturi (g)  | -                                   | -                                  | -                      | -                 |
| - acidi grassi polinsaturi (g)   | -                                   | -                                  | -                      | -                 |
| Carboidrati (g)                  | 65.0                                | 52.0                               | 25                     | 21                |
| - zuccheri (g)                   | 3.3                                 | 2.6                                | 4                      | 3                 |
| - polioli (g)                    | -                                   | -                                  | -                      | -                 |
| - amido (g)                      | -                                   | -                                  | -                      | -                 |
| Fibre (g)                        | 8.0                                 | 6.4                                | 30                     | 26                |
| Proteine (g)                     | 15.0                                | 12                                 | 30                     | 26                |
| Sale (g)                         | 0.08                                | 0.06                               | 1                      | 0                 |



**Specifica Tecnica  
Brand  
La Molisana Le Integrali**

**Mod. STP  
15/10/2021  
Pagina 3**

**Tipologia: Pasta di semola integrale di grano duro**

| <b>Allergene</b>   | <b>Produzione</b>              |                                | <b>Cross-contamination <sup>(3)</sup></b> |                                |
|--|--------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|
|  | <b>Presenza <sup>(1)</sup></b> | <b>Prodotto <sup>(2)</sup></b> | <b>Presenza <sup>(1)</sup></b>            | <b>Prodotto <sup>(2)</sup></b> |
| Cereali contenente glutine (ad esempio segale, fumento, orzo etc.) e loro derivati   | Si                             | Semola di grano duro           | No  | Semola di grano duro           |
| Crostacei e prodotti derivati  | No                             |                                | No  |                                |
| Uova e prodotti derivati   | No                             |                                | No  |                                |
| Pesce e prodotti derivati  | No                             |                                | No  |                                |
| Arachidi e prodotti derivati   | No                             |                                | No  |                                |
| Soia e prodotti derivati   | No                             |                                | Si  | Soia                           |
| Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)   | No                             |                                | No  |                                |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noce, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati | No                             |                                | No  |                                |
| Sedano e prodotti derivati   | No                             |                                | No  |                                |
| Senape e prodotti derivati   | No                             |                                | Si  | Senape                         |
| Semi di sesamo e prodotti derivati   | No                             |                                | No  |                                |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg  | No                             |                                | No  |                                |
| Lupini e prodotti derivati   | No                             |                                | No  |                                |
| Molluschi e prodotti derivati  | No                             |                                | No  |                                |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <b>Specifica Tecnica<br/>Brand<br/>La Molisana Collezione da chef</b> | <b>Mod. STP<br/>28/09/2021<br/>Pagina 1</b> |
| <b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro</b>                                  |   |   |

### Pasta di semola di grano duro

#### Caratteristiche fisiche:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione e/o laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua

Paese di coltivazione del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

#### Caratteristiche Chimiche:

| Parametro                              | Valore Target   | Valore minimo | Valore massimo  |
|--|---|---------------|-----------------|
| -Umidità %                             | 11.50   | ==            | 12.50           |
| -Ceneri % s.s.                         | 0.88  | ==            | 0.90            |
| -Proteine (N x 5,7) % s.s.             | 14.00   | 13.50         | ==              |
| -Tenero %                              | Assente   | ==            | 3               |
| -Acidità °                             | ==  | ==            | 4               |
| <b><u>Residui metalli pesanti:</u></b> |   |               |                 |
| - Pb ppm                               | ==  | ==            | 0.2             |
| - Cd ppm                               | ==  | ==            | 0.18            |
| <b><u>Residui Micotossine:</u></b>     |   |               |                 |
| - Aflatossine totali µg/kg             | ==  | ==            | 4               |
| - Aflatossine B1 µg/kg                 | ==  | ==            | 2               |
| - Ocratossina A µg/kg                  | ==  | ==            | 3               |
| - DON µg/kg                            | ==  | ==            | 750             |
| - ZEA µg/kg                            | ==  | ==            | 75              |
| Pesticidi                              | ==  | ==            | Limiti di legge |
| <b><u>Filth – test su 225 g</u></b>    |   |               |                 |
| - Frammenti insetti                    | Assenti   | -             | 90              |
| - Insetti interi                       | Assenti   | -             | Assenti         |
| - Insetti equivalenti                  | Assenti   | -             | Assenti         |
| - Peli di Roditori:                    | Assenti   | -             | Assenti         |
| - OGM                                  | Assenti   | -             | Assenti         |
| - Allergeni                            | -Grano (glutine);<br>-Può contenere tracce di soia e di senape; |               |                 |

#### Caratteristiche Microbiologiche:

| Parametro                                       | Valore Target | Valore minimo | Valore massimo |
|---|---------------|---------------|----------------|
| - Carica microbica totale (Aerobi totali) ufc/g | 1000          | ==            | 10000          |
| - Staph. Aureus ufc/g                           | Assenti       | ==            | 50             |
| - Salmonella in 25 g                            | Assente       | ==            | Assente        |
| - Coliformi fecali ufc/g                        | Assente       | ==            | 10             |
| - Coliformi totali ufc/g                        | 10            | ==            | 50             |
| - Muffe ufc/g                                   | 50            | ==            | 100            |
| - Lieviti ufc/g                                 | 50            | ==            | 100            |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <br><b>COLLEZIONE DA CHEF</b> | <b>Specifica Tecnica<br/>Brand</b><br><b>La Molisana Collezione da chef</b> | <b>Mod. STP<br/>28/09/2021<br/>Pagina 2</b> |
|   | <b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro</b>                             |   |

### Caratteristiche Organolettiche:

|                 |  |
|-----------------|--|
| - Sapore        | Tipico di pasta di semola, pasta tenace con assenza di collosità durante la masticazione |
| - Odore         | Tipico di pasta di semola; assenza di odori anomali                                      |
| - Colore        | Giallo chiaro brillante  |
| Tipo di trafila | Bronzo e Teflon  |
| Shelf-life mesi | 36   |

### Etichetta nutrizionale Pasta Semola secondo il Regolamento (UE) N. 1169/2011

| <b>Informazioni nutrizionali</b> | Quantità media per 100 g | Quantità media per 80 g | GDA 100 g (%) | GDA 80 g (%) |
|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------|--------------|
| Energia kJ/kcal                  | 1489/351                 | 1191/280                | 18            | 14           |
| Grassi totali (g)                | 1.0                      | 0.8                     | 1             | 1            |
| - acidi grassi saturi (g)        | 0.3                      | 0.2                     | 1             | 1            |
| - acidi grassi monoinsaturi (g)  | -                        | -                       | -             | -            |
| - acidi grassi polinsaturi (g)   | -                        | -                       | -             | -            |
| Carboidrati (g)                  | 70                       | 56                      | 27            | 19           |
| - zuccheri (g)                   | 4.0                      | 3.2                     | 4             | 4            |
| - polioli (g)                    | -                        | -                       | -             | -            |
| - amido (g)                      | -                        | -                       | -             | -            |
| Fibre (g)                        | 3.0                      | 2.4                     | 12            | 10           |
| Proteine (g)                     | 14.0                     | 11.2                    | 28            | 15           |
| Sale (g)                         | 0.02                     | 0.016                   | 0             | 0            |

|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p><b>La Molisana</b><br/>COLLEZIONE DA CHEF</p> | <b>Specifica Tecnica<br/>Brand<br/>La Molisana Collezione da chef</b> | <b>Mod. STP<br/>28/09/2021<br/>Pagina 3</b> |
| <b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro</b>   |   |   |

| <b>Allergene</b>  | <b>Produzione</b>              |                                | <b>Cross-contamination <sup>(3)</sup></b> |                                |
|---|--------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|
|   | <b>Presenza <sup>(1)</sup></b> | <b>Prodotto <sup>(2)</sup></b> | <b>Presenza <sup>(1)</sup></b>            | <b>Prodotto <sup>(2)</sup></b> |
| Cereali contenente glutine (ad esempio segale, fumento, orzo etc.) e loro derivati  | Si                             | Semola di grano duro           | No  | Semola di grano duro           |
| Crostacei e prodotti derivati   | No                             |                                | No  |                                |
| Uova e prodotti derivati  | No                             |                                | No  |                                |
| Pesce e prodotti derivati   | No                             |                                | No  |                                |
| Arachidi e prodotti derivati  | No                             |                                | No  |                                |
| Soia e prodotti derivati  | No                             |                                | Si  | Soia                           |
| Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)  | No                             |                                | No  |                                |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noce, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Qeensland) e prodotti derivati | No                             |                                | No  |                                |
| Sedano e prodotti derivati  | No                             |                                | No  |                                |
| Senape e prodotti derivati  | No                             |                                | Si  | Senape                         |
| Semi di sesamo e prodotti derivati  | No                             |                                | No  |                                |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg   | No                             |                                | No  |                                |
| Lupini e prodotti derivati  | No                             |                                | No  |                                |
| Molluschi e prodotti derivati   | No                             |                                | No  |                                |



## ITALIAN FOOD S.p.A. (GRUPPO PETTI)

Registrazione autocontrollo  
72 Scheda tecnica Il delicato BIO Petti 12x700g 180522

### “IL DELICATO BIO” PETTI - PASSATA BIOLOGICA DI POMODORO EXTRAFINE SENZA BUCCE NE' SEMI BOTTIGLIA 700g

| Imballo   | Materiale             | Qualità            | Dimensioni                               |              |
|-----------|-----------------------|--------------------|--|--------------|
| Pedana    | Legno                 | Epal/Eur exchange  | 1200x800mm<br>6 strati x 12 vassoi       | Peso<br>23Kg |
| Vassoio   | Kraft- B flute- Kraft | 0,3mm              | 305x230x40mm<br>n.12 bottiglie x vassoio | Peso<br>55g  |
| Bottiglia | Vetro                 | modello depositato | 232x75(Ø)mm                              | Peso<br>315g |

| Peso       | Media | Tolleranza |
|------------|-------|------------|
| Peso netto | 700g  | DPR 391/80 |

| Standards Chimico-fisici                           | Standard  | Tolleranza |
|--|-----------|------------|
| Residuo ottico (°Brix)                             | 8,0       | ≥7,0       |
| Consistenza-Bostwick (cm/30 sec)                   | 4-6       | ≤8         |
| Colore (sistema Gardner a/b)                       | 2,2       | ≥2,0       |
| Muffe (HMC)  | ≤50 %     | ≤60 %      |
| pH   | 4,10-4,40 | ≤4,40      |
| Rapporto Acido (%RS al netto del sale aggiunto)    | 7,0       | ≤9,0       |
| Rapporto Zuccheri (%RS al netto del sale aggiunto) | 45        | ≥42        |

| Standards Microbiologici |  |
|--------------------------|--|
| Microorganismi           | Prodotto pastorizzato, privo di agenti patogeni.<br>Conta totale (PCA) <1000 UFC/g<br>Muffe (MEA) <100 UFC/g<br>Lieviti (MEA) <100 UFC/g |

| Proprietà organolettiche |   |
|--------------------------|---|
| Aroma-Sapore-Colore      | Caratteristici dei pomodori sani e maturi |

| Conservazione       |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| Da consumarsi entro | 36 mesi dalla data di produzione |

| Ingredienti (%)    |      | Origine |
|--------------------|------|---------|
| Pomodoro Biologico | 99,5 | Italia  |
| Sale               | 0,5  | Italia  |

| Allergeni   |
|---|
| Il prodotto non contiene allergeni indicati nel Reg.(UE) 1169/11 e s.m.. Nel sito non sono presenti allergeni e quindi il rischio di contaminazione crociata o l'uso non intenzionale sono ragionevolmente esclusi. |

| Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g) |      |                 |     |
|--|------|-----------------|-----|
| Energia kJ                                       | 115  | Energia kcal    | 27  |
| Grassi (g)                                       | 0,2  | di cui saturi   | 0,0 |
| Carboidrati (g)                                  | 4,2  | di cui zuccheri | 4,2 |
| Fibre (g)  | 1,1  |                 |     |
| Proteine (g)                                     | 1,6  |                 |     |
| Sale (g)   | 0,66 |                 |     |

| Modalità di conservazione  |
|--|
| Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni |

| Altri requisiti  |
|--|
| Prodotto non sottoposto a trattamenti ionizzanti.<br>Prodotto “NON OGM”. |

| Riferimenti legislativi   |
|---|
| Il prodotto è conforme alla legislazione italiana ed europea.<br>Qualora siano richiesti requisiti legali diversi da quelli italiani e/o europei, prima di concludere l'accordo commerciale, è necessario conoscere e definire i requisiti legali previsti nel Paese di vendita del prodotto. |



|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Codice Ean                        | 8001440310416                                       |
| Mercato di riferimento            | 380 : ITALY   |
| Nome funzionale                   | Cirio Alta Cucina la Polpadoro 2 x                  |
| Fornitore informazioni            | 8001440999017 : CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA |
| Packaging                         | CS : CASSA  |
| Iden.Agg.Fornitore info           | IT00708311204 : IVA                                 |
| Proprietario marchio              | 8001440999017 : CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA |
| Descrizione                       | Cirio Alta Cucina la Polpadoro 2 x 5 kg             |
| Descrizione breve                 | Cirio Alta Cucina la Polpadoro 2 x                  |
| Descrizione sap in lingua mercato | POLPADORO CIRIO/ALTA CUCINA Cr2X5kg chep            |
| Descrizione SAP                   | POLPADORO CIRIO/ALTA CUCINA Cr2X5kg chep            |
| Codice materiale di riferimento   | 000000000000035475                                  |
| Codice importazione               | 20021090  |
| Paese di origine                  | 380 : ITALY   |
| IVA                               | 4.0%  |

|                                 |   |                  |                   |
|---------------------------------|---|------------------|-------------------|
| Denominazione legale            | Polpa di pomodoro<br>Senza glutine  |                  |                   |
| Contatto                        | Conserve Italia Soc. Coop. agricola   |                  |                   |
| Indirizzo contatto              | Via P. Poggi, 11<br>40068 San Lazzaro di Savena (BO)  |                  |                   |
| Ingredienti                     | Pomodori, Correttore di acidità: acido citrico  |                  |                   |
| Allergeni                       | Non contiene: Cereali contenenti glutine  |                  |                   |
| Stato preparazione              | UNPREPARED  |                  |                   |
| Porzione                        | 100.0 : GRM   |                  |                   |
| Nutrienti                       | Nutriente   | Valore nutriente | Percentuale Racc. |
|                                 | CALORIE   | 29.0 E14         | 1.45              |
|                                 | GRASSI  | 0.1 GRM          | 0.14              |
|                                 | DI CUI SATURI   | 0.0 GRM          | 0.0               |
|                                 | CARBOIDRATI   | 5.0 GRM          | 1.85              |
|                                 | DI CUI ZUCCHERI   | 3.5 GRM          | 3.89              |
|                                 | FIBRE   | 0.8 GRM          | 3.2               |
|                                 | PROTEINE  | 1.2 GRM          | 2.4               |
|                                 | SALE  | 0.02 GRM         | 0.33              |
| Termine minimo di conservazione | 912 giorni  |                  |                   |
| Preparazione                    | Attenzione<br>non usare lame per l'apertura per non danneggiare il contenuto  |                  |                   |
| Conservazione                   | Conservare in un luogo asciutto e pulito al riparo dalla luce solare e da fonti di calore.<br>Dopo l'apertura versare in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero per 3-4 giorni. |                  |                   |

| Confezione |               | Pallet     |           | Pallet Mez |           | Pezzo      |         | Un.Consumo |               |
|------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|------------|---------|------------|---------------|
| Ean        | 8001440310416 | Ean        |           | Ean        |           | Ean        |         | Ean        | 8001440310416 |
| Peso lordo | 10.5 KG       | Peso lordo | 735.0 KG  | Peso lordo | 441.0 KG  | Peso lordo | 5.0 KG  | Peso lordo | 10.5 KG       |
| Altezza    | 285.0 MM      | Altezza    | 1575.0 MM | Altezza    | 1005.0 MM | Altezza    | 0.0 MM  | Altezza    | 285.0 MM      |
| Larghezza  | 270.0 MM      | Larghezza  | 1200.0 MM | Larghezza  | 1200.0 MM | Larghezza  | 32.0 MM | Larghezza  | 270.0 MM      |
| Lunghezza  | 215.0 MM      | Lunghezza  | 800.0 MM  | Lunghezza  | 800.0 MM  | Lunghezza  | 32.0 MM | Lunghezza  | 215.0 MM      |
| Un.Cons.   | 1             | Confezioni | 70        | Confezioni | 42        |            |         | Pezzi      | 2             |
|            |               | Strati     | 5         | Strati     | 3         |            |         |            |               |
|            |               | Conf.XStr. | 14        | Conf.XStr. | 14        |            |         |            |               |

|                                   |                   |                                      |     |            |
|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------------|-----|------------|
| BOLTON FOOD                       |                   | Materiale                            | 1/2 | 02/12/2022 |
| Materiale                         | 7001751           | POUCH PALMERA SFO 1000G X12 (FLAKES) |     |            |
| Unità di Misura di Base           | TU                | Trade Unit                           |     |            |
| UNITA' DI CONSUMO (PEZZO SINGOLO) |                   |                                      |     |            |
| Peso Netto                        |                   | 1000g                                |     |            |
| Tipo Imballo                      |                   | Busta                                |     |            |
| GTIN(ex EAN)                      |                   | non assegnato                        |     |            |
| UNITA' CONSUMATORE                |                   |                                      |     |            |
| GTIN(ex EAN)                      |                   | 8004030245341                        |     |            |
| Dimensioni                        |                   | 300 X 210 X 20 PxLxA                 |     | MM         |
| Profondità                        | 300               |                                      |     | MM         |
| Larghezza                         | 210               |                                      |     | MM         |
| Altezza                           | 20                |                                      |     | MM         |
| N° di pezzi nella CU              | 1                 |                                      |     |            |
| Tipo Imballo                      |                   | Busta                                |     |            |
| Peso Netto                        | 1.000             |                                      |     | G          |
| Peso Lordo                        | 1.200             |                                      |     | G          |
| Durata a scaffale                 | 3,000             |                                      |     | ANNI       |
| SOTTO PACCO                       |                   |                                      |     |            |
| N° di CU incluse                  | Nessun Sottopacco |                                      |     |            |
| Tipo Imballo                      | nessun sottopacco |                                      |     |            |
| Dimensioni                        |                   |                                      |     |            |
| Profondità                        | 0                 |                                      |     |            |
| Larghezza                         | 0                 |                                      |     |            |
| Altezza                           | 0                 |                                      |     |            |
| Peso Netto                        | 0                 |                                      |     |            |
| Peso Lordo                        | 0                 |                                      |     |            |
| GTIN(ex EAN)                      |                   | No GTIN(EAN) on Subpak               |     |            |
| TRADE UNIT                        |                   |                                      |     |            |
| N° di CU incluse                  | 12                |                                      |     |            |
| GTIN(ex EAN)                      |                   | 8004030245358                        |     |            |
| Tipo Imballo                      |                   | Cartone                              |     |            |
| Dimensioni                        |                   | 443 X 317 X 149 PxLxA                |     | MM         |
| Profondità                        | 443               |                                      |     | MM         |
| Larghezza                         | 317               |                                      |     | MM         |
| Altezza                           | 149               |                                      |     | MM         |
| Peso Netto                        | 12                |                                      |     | KG         |
| Peso Lordo                        | 12,24             |                                      |     | KG         |
| Volume                            | 20,924            |                                      |     | CD3        |
| Coefficiente Statistico           |                   | 1,558                                |     |            |

|                                   |       |           |                           |                |
|-----------------------------------|-------|-----------|---------------------------|----------------|
| BOLTON FOOD                       |       | Materiale | 2/2                       | 02/12/2022     |
| PALLET                            |       |           |                           |                |
| Tipo Bancale                      | 9304  |           | PALLETS EPAL 80x120 USATI | UdM di base PZ |
|                                   |       | Peso      | 23                        | KG             |
|                                   |       | Altezza   | 150                       | MM             |
| Peso Lordo                        | 428,4 |           |                           | KG             |
| Peso Lordo (Bancale incluso)      | 451,4 |           |                           | KG             |
| N° di TU per Strato               | 5     |           |                           |                |
| N° di TU per Bancale              | 35    |           |                           |                |
| N° di Strati per Bancale          | 7     |           |                           |                |
| Dimensioni                        |       |           | 1200 X 800 X 1043 PxLxA   | MM             |
| Profondità                        | 1.200 |           |                           | MM             |
| Larghezza                         | 800   |           |                           | MM             |
| Altezza                           | 1.043 |           |                           | MM             |
| Dimensioni (Bancale incluso)      |       |           | 1200 X 800 X 1193 PxLxA   | MM             |
| Impilabilità Statica (magazzino)  |       | 1         |                           |                |
| Impilabilità Dinamica (automezzo) |       | 1         |                           |                |
| GTIN(ex EAN) Strato               |       |           | non assegnato             |                |
| GTIN(ex EAN) Bancale              |       |           | non assegnato             |                |