



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **UV3**

DESCRIZIONE: **POLPAVERA FINE ITALIANA - POLPA DI  
POMODORO**

### INGREDIENTI:

Pomodoro.

Pomodoro 100% italiano.

Origine del pomodoro: Italia

Prodotto **NATURALMENTE PRIVO DI GLUTINE**

Vegano: Prodotto esente da ingredienti e coadiuvanti tecnologici contenenti derivati animali e olio di palma.

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica procedure atte a controllare la presenza, la movimentazione e l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati in conformita' al regolamento UE 1169/2011. Allo stesso modo Menu' comunica le informazioni in etichetta come previsto dallo stesso regolamento)

### PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

| Peso netto | Peso sgocciolato | Peso lordo medio | Materiale confezione      | Dimensione confezione (hxdiam.) mm |
|------------|------------------|------------------|---------------------------|------------------------------------|
| 2500 g     | ---              | 2750 g           | Scatola in banda stagnata | 153 x 157                          |

### SECONDARY PACKAGING

| Tipologia              | Peso lordo medio | Materiale                      | Dimensione (LxIxh) mm |
|------------------------|------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Fardello da 06 scatole | KG 17            | Termoretraibile in polietilene | 470 x 315 x 155       |

### PALLETTIZZAZIONE

| Dimensione (LxIxh) cm   | N. unita' x mano | N. mani x pallet | Totale confezioni | Peso complessivo (Kg c.a.) | Peso pallet (gia' compreso nel totale) |
|-------------------------|------------------|------------------|-------------------|----------------------------|--|
| Fardello 120 x 80 x 139 | 6                | 8                | 48                | 836,00                     | 20,00                                  |



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **UV3**

DESCRIZIONE: **POLPAVERA FINE ITALIANA - POLPA DI  
POMODORO**

PALLETTIZZAZIONE (estero)

| <b>Dimensione<br/>(LxIxH) cm</b> | <b>N. unita'<br/>x mano</b> | <b>N. mani<br/>x pallet</b> | <b>Totale<br/>confezioni</b> | <b>Peso complessivo<br/>(Kg c.a.)</b> | <b>Peso pallet (gia'<br/>compreso nel totale)</b> |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|---------------------------------------|---|
| Fardello 120 x 80 x 139          | 5                           | 8                           | 40                           | 700,00                                | 0,00  |

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

| <b>Prodotto</b>   | <b>Packaging secondario</b>   | <b>Pallet</b> |
|---|---|---------------|
| Codice prodotto, lotto di produzione. Lotto di produzione = L + numero progressivo giornaliero + lettera che indica anno di produzione. | Sul fardello: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), numero progressivo del fardello, codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione. | ---           |

CODICE A BARRE

8002960501742

CODICE A BARRE Fardello da 06 scatole

ITF14 08002960510102

NOMENCLATURA COMBINATA

20021010

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO

A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. 41 mesi dalla produzione.

T.M.C. riportato in etichetta con mese ed anno.

ISTRUZIONI D'USO

Ottimo prodotto adatto a tutti gli usi di cucina.



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU: **UV3**

DESCRIZIONE: **POLPAVERA FINE ITALIANA - POLPA DI  
POMODORO**

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- pH 4,1 - 4,5
- Residuo ottico 6,0 - 8,5° bx

### CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Il prodotto (a ph < 4,61) ha subito un trattamento termico in grado di eliminare tutti i microrganismi capaci di accrescersi nell'alimento nelle normali condizioni di stoccaggio e trasporto (sterilità commerciale).

### ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.

Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.

Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.

Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.

Peso e controllo peso conformi alla legge.

Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

- OGM: Opera in conformita' ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003 in materia di etichettatura e tracciabilita' di alimenti e mangimi contenenti o derivanti da OGM assicurandone l'assenza nei prodotti forniti in base alle dichiarazioni assunte in filiera e verificate dal Sistema Qualita'.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE COME DA REG. (UE) N. 1169/2011

Per 100 gr di prodotto

Energia 31 kcal - 131 kJ

Grassi 0 g

di cui saturi 0 g

Carboidrati 4,9 g

di cui zuccheri 3,7 g

Proteine 1,3 g

Sale 0,04 g

Data 16/03/2021

Menu Srl