

| | |
|--|---|
|  I PESCATORI — ORBETELLO — <small>DAL 1946</small> | Orbetello Pesca Lagunare Società Agricola a r.l. |
| | SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO |
| COD. ARTICOLO A003 | DENOMINAZIONE PRODOTTO SUGO DI CEFALO |

| | |
|---|--|
| DESCRIZIONE | |
| Sugo con cefalo della laguna di Orbetello e polpa di pomodoro a pezzi, arricchito con olive nere e prezzemolo fresco. | |
| MARCHIO | |
| I PESCATORI – ORBETELLO- | |
| CODICE EAN – UNITA' CONSUMATORE 8033638570579 | CODICE EAN – UNITA' IMBALLO 8033638575574 |

| PRODUTTORE | |
|--|---|
| SEDE ED INDIRIZZO DEL PRODUTTORE E RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI | Orbetello Pesca Lagunare S.A. a r.l. – Via Leopardi 9, 58015 Orbetello (GR) |
| SEDE ED INDIRIZZO DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Orbetello Pesca Lagunare S.A. a rl – Stabilimento di Albinia (GR), via dell'Airone 11/B |
| NUM. RICONOSCIMENTO CE | IT NO71U CE |

| IMBALLAGGIO | | |
|--|---|------------------------|
| QUANTITÀ NETTA | 180g | PESO LORDO 330g |
| CONFEZIONE (vaso 212cc) | | |
| VASO | Vaso di vetro 212cc (bocca twist-off) 59,5 mm d x 89.5 mm h | Peso 140g ca. |
| CAPSULA | Capsula con bottone, in alluminio. | Peso 10 g ca. |
| ETICHETTA | Carta adesiva pvc 184X55 (mm) vaso, diam. 55mm capsula | Peso 2 g ca. |
| IMBALLO DI SPEDIZIONE (DA 12PZ) | | |
| SCATOLA IN KEFFFT/EB | (12 pezzi) 299 x 225 x 100 h (mm) | Peso 235 g (+/- 8%) |
| ALVEARE IN CARTONE | (12 vani) 295 x 220 x 85 h (mm) | Peso 40 g (+/- 8%) |
| PESO LORDO IMBALLO | (12 pezzi) 299 x 225 x 100 h (mm) | Peso 4235 g ca. |
| BANCALIZZAZIONE | | |
| BANCALE EURO (EPAL) | 800 x 1200 (mm) | Peso: 18 – 25 kg |
| BANCALE COMPLETO | 12 cartoni/strato (144 pezzi) h = 1200 mm 10 strati = 120 cartoni (1440 pezzi) | Peso: 530 kg ca. |

| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DESTINAZIONE D'USO | |
|--|--|
| DENOMINAZIONE | SUGO DI CEFALO |
| QUANTITÀ NETTA | <u>180g e</u> |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | ASPETTO: sugo di colore rosso a base di pomodoro e pesce con olive nere ODORE: tipico di sugo di pesce fresco SAPORE: caratteristico di cefalo e pomodoro con leggero sapore di olive CONSISTENZA: tipico di una salsa con pezzi di pesce e olive |

| | |
|---|---|
|  | Orbetello Pesca Lagunare Società Agricola a r.l. |
| | SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO |
| COD. ARTICOLO A003 | DENOMINAZIONE PRODOTTO SUGO DI CEFALO |

| | | |
|--|--|---|
| MODALITA' DI UTILIZZO DA PARTE DEL CONSUMATORE | Pronto al consumo | |
| SHELF LIFE | 24 mesi , in idonee condizioni di conservazione | |
| ETICHETTA NUTRIZIONALE | Valori nutrizionali per 100g di prodotto | |
| | Valore energetico | 100 kcal 416 kJ |
| | Grassi | 5,8 g |
| | - di cui ac. grassi saturi | 1,1 g |
| | Carboidrati | 2,9 g |
| | - di cui zuccheri | 1,2 g |
| | Proteine | 8,9 g |
| | Sale | 1,0 g |
| DESTINAZIONE D'USO | Nessuna limitazione. Prodotto di largo consumo non destinato a speciali categorie di consumatori | |
| REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE | Prodotto commercialmente sterile. Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. | |
| INGREDIENTI | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa di pomodoro, - Cefalo (<i>M.cephalus</i>/<i>C. labrosus</i> / <i>L. ramada</i> / <i>L. aurata</i>, pescato nella Laguna di Orbetello) 33% - Olio extravergine di oliva - Olive nere (olive, acqua, sale, gluconato ferroso) - Sale - Aglio - Prezzemolo | |
| ALLERGENI | Pesce. Può contenere tracce di solfiti . | |
| PARAMETRI FISICO-CHIMICI | Metalli pescanti (Pb, Cd, Hg) : Limiti di legge Ammine biogene: <100mg/kg in 9 u.c. valore medio | |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | CMT 22°C assente in 1g Coliformi assente in 1g <i>S. aureus</i> assente in 1g Leviti assente in 1g | Muffe assente in 1g Lattobacilli assente in 1g <i>L. monocytogenes</i> assente in 25g <i>Salmonella spp</i> assente in 25g |
| TRATTAMENTI TECNOLOGICI | Cottura, sterilizzazione. | |
| MODALITA' DI DISTRIBUZIONE | Mezzi aziendali, del cliente o vettori terzi. | |

| | | |
|--------------------|---------------------|--------------------|
| Redatta da: RCQ | Approvato da: RA | 2° rev. 23/01/2018 |
|--------------------|---------------------|--------------------|