

 I PESCATORI -ORBETELLO- <small>DAL 1946</small>	Orbetello Pesca Lagunare Società Agricola a r.l.
SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
COD. ARTICOLO B004	DENOMINAZIONE PRODOTTO SUGO DI PALAMITA

DESCRIZIONE Sugo di palamita (<i>Sarda sarda</i>) pescata nel mar Mediterraneo, con pomodoro, olio extravergine di oliva e un soffritto leggero.	
MARCHIO I PESCATORI – ORBETELLO -	
CODICE EAN – UNITA' CONSUMATORE 8033638570586	CODICE EAN – UNITA' IMBALLO 8033638575581

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 r.l. – Stabilimento di Albinia (GR), via dell'Aironi 11/B
NUM. RICONOSCIMENTO CE	IT NO71U CE

IMBALLAGGIO		
QUANTITÀ NETTA	180g	PESO LORDO 330g
CONFEZIONE (<i>vaso 212cc</i>)		
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 KEFFT/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		
BANCALI EURO (EPAL)	800 x 1200 (mm)	Peso: 18 – 25 kg
BANCALI COMPLETO	12 cartoni/strato (144 pezzi) 10 strati = 120 cartoni (1440 pezzi)	Peso: 530 kg ca.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DESTINAZIONE D'USO	
DENOMINAZIONE	SUGO DI PALAMITA
QUANTITA' NETTA	180g €
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ASPETTO: sugo di colore rosso chiaro e di aspetto disomogeneo ODORE: tipico del prodotto con leggero aroma di pomodoro SAPORE: tipico, senza retrogusti CONSISTENZA: tipico di una salsa con pezzi di pesce, morbida
MODALITA' DI UTILIZZO DA PARTE DEL CONSUMATORE	<u>Pronto al consumo</u>

 I PESCATORI -ORBETELLO- <small>DAL 1946</small>	Orbetello Pesca Lagunare Società Agricola a r.l.
SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO	
COD. ARTICOLO B004	DENOMINAZIONE PRODOTTO <i>SUGO DI PALAMITA</i>

SHELF LIFE	24 mesi , in idonee condizioni di conservazione																
ETICHETTA NUTRIZIONALE	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left;">Valori nutrizionali per 100g di prodotto</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore energetico</td><td style="text-align: right;">128 kcal 533 kJ</td></tr> <tr> <td>Grassi</td><td style="text-align: right;">9.3 g</td></tr> <tr> <td>- di cui ac. grassi saturi</td><td style="text-align: right;">2.2 g</td></tr> <tr> <td>Carboidrati</td><td style="text-align: right;">5.5 g</td></tr> <tr> <td>- di cui zuccheri</td><td style="text-align: right;">2.5 g</td></tr> <tr> <td>Proteine</td><td style="text-align: right;">5.6 g</td></tr> <tr> <td>Sale</td><td style="text-align: right;">1,7 g</td></tr> </tbody> </table>	Valori nutrizionali per 100g di prodotto		Valore energetico	128 kcal 533 kJ	Grassi	9.3 g	- di cui ac. grassi saturi	2.2 g	Carboidrati	5.5 g	- di cui zuccheri	2.5 g	Proteine	5.6 g	Sale	1,7 g
Valori nutrizionali per 100g di prodotto																	
Valore energetico	128 kcal 533 kJ																
Grassi	9.3 g																
- di cui ac. grassi saturi	2.2 g																
Carboidrati	5.5 g																
- di cui zuccheri	2.5 g																
Proteine	5.6 g																
Sale	1,7 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"> - Passata di pomodoro (Origine Italia) - Palamita (<i>S. sarda</i>, Pescato nel Mar Mediterraneo) 25% - Olio extravergine di oliva - Vino bianco (solfiti) - Cipolla - Carota - Sale 																
ALLERGENI	Pesce. Contiene 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. 31/01/2018
--------------------	---------------------	--------------------