

**Sede legale:** INSErBO s.r.l. – SS18 (AREA PIP) Trav. Taverna Vecchia 2 – Angri (SA) –

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### Passata di pomodoro BIOLOGICA in bottiglia 680g

Rev. 01.06.2018

**Codice Prodotto:** PASBIO680

**Denominazione Prodotto:** Passata di pomodoro Biologica in bottiglia da 680g

**Tipologia:** Conserva vegetale stabilizzata mediante trattamento termico equivalente alla pastorizzazione, conforme al regolamento 834/2007/CE

**Codice a barre:** 8055687830060

**Stabilimento di Produzione:** Via Buonconsiglio 330 – 80057 S. Antonio Abate (NA)

**Ingredienti:** Passata di pomodoro da agr. biologica

nota: gli ingredienti sottolineati sono allergenici ; le GMP utilizzate durante la produzione escludono ogni tipo di contaminazione crociata. L'assenza di componenti allergenici nelle materie prime è assicurata dalle dichiarazioni dei fornitori qualificati

**Caratteristiche Chimiche:** Acidity (pH) <4,5 Activity water >0,93

**Profilo Microbiologico** escherichia coli UFG/g assente (\*)  
stafilococco aureus UFG/G assente (\*)  
salmonella spp. in 25g assente (\*)  
listeria monocytogenes in 25g assente (\*)

(\*) il prodotto è commercialmente stabile in quanto ottenuto mediante trattamento termico equivalente alla pastorizzazione.

**Contaminati:** Fitofarmaci : materie prime impiegate conformi al Reg 149/2008/CE e succ infestanti e residui : assenti altri contaminanti: materie prime impiegate conformi al Reg 1881/2008/CE e succ.

**Stato Samitario:** Il prodotto è esente da agenti contaminanti, infestanti e/o nocivi per l'uomo, gli animali, le piante o l'ambiente

**Controllo Processo:** Il processo di produzione del prodotto è controllato con sistema HACCP conformemente al Reg 852/2004/CE

**Profilo Organolettivo:** Sapore, odore, colore e consistenza: tipici del prodotto

**Modalità di Conservazione:** Il prodotto si conserva a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta. Una volta aperto, rimuovere il contenuto dalla scatola e conservare in frigo. Si consiglia di consumare il prodotto dopo 3 giorni dall'apertura.

**Conservabilità:** Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche per il periodo indicato in etichetta (36 mesi)

**Grammi netto prodotto gr.:** 680g

**Formato:** bottiglia 720g

**Tipologia contenitore:** bottiglia passata 720 std T53 Bormioli. Dimensione 219mm x 78mm

**Imballi:** Scatole in cartone ondulato Kraft in triplo avana/serigrafato

**Pz per confezione:** 12 bott, peso tot. cartone Kg 12,5 Dimensione 325 x 245 x 250 mm

**Confezioni per pallet Epal:** 72 cartoni

**Pellettizzazione:** 12 strati da 6 crt - Dimensione pallet; 80 x 120 x 161

**Altre dichiarazioni:** La ditta produttrice dichiara che il prodotto è esente da OGM in virtù delle GMP utilizzate in produzione e delle dichiarazioni dei fornitori qualificati di materie prime. Si dichiara inoltre che il prodotto non contiene glutine e che è idoneo all'utilizzo da parte di bambini ed anziani se non affetti da particolari patologie e/o disfunzioni che ne vietino espressamente l'uso. Il prodotto è idoneo in diete vegetariane e vegane.

**Provenienza:** La materia prima utilizzata per la trasformazione di questo prodotto, proviene tutta da coltivazioni italiane, precisamente zona Piana del Sele (SA)

**Ente Certificatore** CCPB

**Codice Azienda** AW85