

DENOMINAZIONE**SUGO AL POMODORO****DEFINIZIONE**

Prodotto di gastronomia a base di salsa al pomodoro.

INGREDIENTIPomodoro 83% (pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), verdure in proporzione variabile (carota, **sedano rapa**, porro, cipolla), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, zucchero, sale, brodo vegetale, basilico.**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	kJ/100g kcal/100g	284 60
Grassi	g/100g	3,9
- di cui acidi grassi saturi	g/100g	0,6
Carboidrati	g/100g	5,0
- di cui zuccheri	g/100g	3,3
Proteine	g/100g	0,9
Sale	g/100g	1,1

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
pH	/	6,55 – 6,85
A _w	/	0,96 – 0,99

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Carica Microbica Totale	UFC/g	<100.000
Enterobacteriaceae	UFC/g	<100
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	<50
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<50
Batteri lattici mesofili	UFC/g	<10.000
<i>Bacillus cereus</i> presunto	UFC/g	<100
<i>Salmonella</i> spp.*	R-NR	Non Rilevato
<i>Listeria monocytogenes</i> **	MPN/g	Non oltre 11/g in 2U.C. non oltre 110/g in 3U.C.

*Salmonella: Legge 283/1962

** *Listeria monocytogenes* Ordinanza Ministeriale 7/12/1993 (non oltre 11/g in 2 unità campionaria non oltre 110/g in 3 unità campionarie).**CARATTERISTICHE GENERALI**

PRODOTTO DA	ZAINO FOODSERVICE SRL Via Del Commercio Vicolo 1, N. 2 - 35036 Montegrotto Terme (PD) <u>N° di riconoscimento:</u> CE IT 2127 F
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	T \leq -18° C
DURATA	540 giorni
TEMPERATURA DI TRASPORTO	T \leq -18° C
FORMATO	Vaschette da: 850g.
IMBALLO	Vaschetta plastica
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.
ISTRUZIONI D'USO	Riscaldare a bagnomaria e in seguito portare ad ebollizione in pentola antiaderente.

 <p>ZAINO Gourmet ALTA CUCINA ITALIANA</p>	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p>Data: 02/08/2019 Rev. 00</p>
--	---------------------------------------	-------------------------------------

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Definizione Presenza volontaria: ingrediente allergene presente nel prodotto.

Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata.

SOSTANZE ALLERGENI	PRESENZA VOLONTARIA		PRESENZA INVOLONTARIA	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crostacei e altri prodotti a base di crostacei		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutta a guscio (B) e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

(B) mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti