



PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 00 del
08/10/2015

CREMA DI POMODORI SECCHI “BIOFRANTOIO” DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
(DATA SHEET)

Cod. prodotto: 10719

Ingredienti: Pomodori secchi*, olio di semi di girasole*, olio extravergine di oliva*, sale, aceto di vino*.
*Da Agricoltura Biologica.

Certificazione: Q Certificazioni Srl

Descrizione sommaria: Crema di pomodori secchi prodotta utilizzando ingredienti di prima scelta, insaporita con olio extravergine di oliva.

Origine: UE (Italia)

Voce doganale: -

IVA: 10 %

Tecnica di produzione: -

Campo d'impiego: Ideale da spalmare su pane, bruschette, uova sode e verdure o come condimento per pizze, primi o secondi piatti.

Caratteristiche organolettiche:
Aspetto: cremoso
Odore: tipico del prodotto
Colore: rosso, arancio brillante
Sapore: gradevole al palato



PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 00 del
08/10/2015

Caratteristiche chimico-fisiche:

pH:	< 4,6
Corpi estranei:	assenti

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Grassi:	5,1 g
di cui ac. grassi saturi:	0,8 g
Carboidrati:	15,2 g
di cui zuccheri:	13,9 g
Fibre:	-
Proteine:	5,1 g
Sale:	0,85 g
Energia:	Kcal 141; KJ 588

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri entro gli standard di sicurezza igienico-sanitaria

Stoccaggio e conservazione: Mantenere il prodotto in luogo fresco ($T < 20^{\circ}\text{C}$) e asciutto, ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni.

Shelf life: 12 mesi dalla data di produzione

Confezionamento: Bicchiere in plastica con coperchio da 360 g. I materiali di imballaggio sono conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare.

Informazioni sulla presenza di OGM: Il prodotto non contiene, non è derivato e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità alla normativa vigente.



PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 00 del
08/10/2015

Lista Allergeni relativa: P=presente ?=possibile cross contamination A=assente

Allergene	P/A/?
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	A
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e derivati)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A
Senape e prodotti a base di senape	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit espressi in SO ₂ nel prodotto finito	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A

Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne la sua idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore.