



Opson S.R.L
 Via Sandro Pertini 55/57 50019
 Sesto Fiorentino (FI) Italia
 Tel. +390554218158 - Fax.
 0554205869
 qualita@ledelizie.eu
 Capitale Sociale: 90.000 €
 Reg. Impr. Di Firenze n. 06972850488
 R.E.A.670219 – C.F. e P.IVA 06972850488

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente
 Data emissione: **9 novembre 2020**

Edizione: 1	Revisione: 1
Emissione: Resp. HACCP	Approvazione: Direzione

PRODOTTO: PAPPAL POMODORO T/A

COD:1206

PRODUTTORE	OPSON S.R.L.
SEDE DELLO STABILIMENTO	VIA SANDRO PERTINI 55/57, 50019 SESTO FIORENTINO (FI) ITALIA
BOLLO CE	IT1739/LCE
SISTEMA DI CONTROLLO AZIENDALE	OPSON S.R.L. APPLICA UN SISTEMA H.A.C.C.P. BASATO SULL'ANALISI DEI RISCHI E DI CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI, IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI (REG. 178/2002/CE, REG. 852/2004/CE, REG. 853/2004/CE.
CERTIFICAZIONI	UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 22000:2018
FORMATO DI VENDITA	T/A
INGREDIENTI coadiuvante, additivi in ordine decrescente (percentuali riferite al prodotto all'origine)	PASSATA DI POMODORO 42.9%, CIPOLLE, PANE 17.7% (FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA), POMODORO CONCENTRATO (POMODORO, SALE), OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, ESTRATTO DI LIEVITO, PREPARAZIONE A BASE DI BASILICO GENOVESE DOP 0.8% (BASILICO GENOVESE D.O.P. 70%, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, SALE, ANTIOSSIDANTE : E300), SALE IODATO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SACCAROSIO.

ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO
Glutine e/o cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X
Frutta a guscio e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g)

PARAMETRO	OTTIMI	ACCETTABILI
AEROBI MESOFILI CMT	100.000	1.000.000
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	10	100
ENTEROBACTERIACEAE	10	100
CLOSTRIDIUM PERFRINGES	10	100
SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25G	ASSENTE IN 25G
L. MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25G	ASSENTE IN 25G

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER GR. 100 DI PRODOTTO		
ENERGIA	393,00 kJ	94,00 Kcal
GRASSI	4,50 g.	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,50 g.	
CARBOIDRATI	11,00 g.	
DI CUI ZUCCHERI	2,80 g.	
PROTEINE	2,20 g.	
SALE	0,78 g.	

IDONEITA' IMBALLO PRIMARIO

OPSON S.R.L. DICHIARA CHE GLI IMBALLI UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI SONO CONFORMI AL D.M. 21/03/1973 E S.M., AL REGOLAMENTO CE 1935/2004 ED IL REGOLAMENTO CE 2023/2006 E S.M.

CONFEZIONAMENTO

ATM

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

CONSERVARE TRA 0 E +4°C

SHELF LIFE

GIORNI 10

MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

AL FINE DI GARANTIRE L'INTEGRITÀ DEL PRODOTTO SOTTO IL PROFILO MICROBIOLOGICO, IL TRASPORTO DEVE EFFETTUARSI CON MEZZI AVENTI CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE IDONEE A GARANTIRE UN REGIME DI FREDDO CON TEMPERATURE INFERIORI A + 4°C

CONSIGLI D'USO

TOGLIERE LA PELLICOLA PROTETTIVA E SCALDARE NEL FORNO A MICROONDE 2 MINUTI A 750W OPPURE NEL FORNO TRADIZIONAL E PRERISCALDATO VENTILATO A 110°C PER 10 MINUTI OPPURE SALTARE IN PADELLA

*Dr. Gianluca Gazeri
Responsabile Qualità*