

CREMA PRIMAVERA LIME


Codice Alimenta	ATO12 (codice riportato su documenti commerciali e catalogo)
Paese di origine	Italia
Produttore	Alimenta srl
Descrizione prodotto	Miscela di ortaggi disidratati e piante aromatiche in olio aromatizzata al limone
Categoria alimento (Rif. allegato II Reg. Ce 1333/08): 12.6 Salse	
Ingredienti: olio di semi di girasole (contiene emulsionante: E471), farina di riso, sale, cipolla, olio extravergine di oliva, pomodoro, estratto per brodo vegetale, aromi, destrosio, aneto, spinacio, prezzemolo, regolatore di acidità: acido citrico	
Dosaggio indicativo	q.b.

Packaging e TMC		
Unità di vendita	Codice EAN	Contenuto
Barattolo	8051040071149	2,1 kg
TMC	12 MESI (nelle condizioni di stoccaggio sotto riportate)	

Caratteristiche dell'imballaggio primario: il materiale utilizzato per l'imballaggio primario è idoneo al contatto alimentare, in ottemperanza ai regolamenti CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n.10/2011.

Etichettatura ambientale

BOTTIGLIA	LINER	TAPPO	ETICHETTA
HDPE 2	C/LDPE 84	PP 5	
PLASTICA			
Raccolta DIFFERENZIATA			
Verifica le disposizioni del tuo Comune			

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	764 kcal / 3146 kJ
Grassi	79 g
di cui acidi grassi saturi	8,9 g
Carboidrati	10 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	0,9 g
Proteine	1,9 g
Sale	4,7 g

Valori Microbiologici	
CBT	< 10 ⁶ UFC/g
Lieviti e muffe	< 1000 UFC/g
EBC	< 10 ³ UFC/g
E. coli	< 50 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² UFC/g
Bacillus cereus presunto	< 10 ² UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Clostridium perfringens	< 10 ³ UFC/g
Anaerobi solfito-riduttori	< 10 UFC/g

Condizioni di stoccaggio: conservare il prodotto in luogo fresco, buio e asciutto, in imballaggi chiusi. Conservare in luogo fresco anche dopo l'apertura della confezione. Dopo l'apertura utilizzare entro 6 mesi.

Irradiazione: gli ingredienti utilizzati per la fabbricazione del prodotto ed il prodotto stesso non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti

Organismi geneticamente modificati: il prodotto e gli ingredienti utilizzati non sono soggetti ad etichettatura OGM in accordo con i Reg. CE n.1829/2003 e Reg. CE n.1830/2003

Contaminanti chimici: Questo prodotto rispetta il Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Sistemi di qualità: il produttore ha implementato un sistema qualità secondo i principi HACCP

Legislazione: il prodotto corrisponde alle linee guida dell'UE. L'elenco degli ingredienti è in conformità al regolamento 1169/2011/UE.

Sicurezza e primo soccorso: non sono noti effetti dannosi sulla salute in relazione all'utilizzo di questo prodotto, in accordo con il Reg. CE 1272/2008. Questo prodotto non è classificato come prodotto pericoloso. Pertanto non è soggetto all'obbligo di etichettatura previsto dalle direttive CE 67/548 o 1999/45.

Trattandosi di ingrediente alimentare, non è classificato ai sensi del Regolamento CE 1907/2006, e pertanto non è soggetto alla predisposizione delle schede di sicurezza.

Validità: si dichiara che le caratteristiche del prodotto sono aggiornate alla data della revisione e che eventuali modifiche saranno oggetto di comunicazione ai clienti.

Etichettatura Allergeni (allegato II Regolamento CE 1169/2011)

	Allergeni	Si/No
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
3	Uova e prodotti a base di uova	No
4	Pesce e prodotti a base di pesce	No
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
6	Soia e prodotti a base di soia	No
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	No
8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland) e i loro prodotti	No
9	Sedano e prodotti a base di sedano	No
10	Senape e prodotti a base di senape	No
11	Sesamo e prodotti a base di sesamo	No
12	Diossido di zolfo / solfito (> 10 mg / kg)	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No

Cross contaminazione: in ragione delle altre tipologie di prodotti fabbricati non è possibile escludere completamente la possibilità di cross contaminazione con uovo, latte, soia, sedano, sesamo, solfiti, arachidi e senape. In ogni caso, la ditta produttrice mette in atto una serie di procedure al fine di ridurre il pericolo di contaminazione crociata (separazione, identificazione delle materie prime contenenti allergeni, utilizzo di contenitori dedicati con appositi dosatori).