

Tradizione Pugliese

Cerignola

CONSERVE ALIMENTARI



Via Capri, 19 Cerignola (Fg)

(Sede legale)



SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME

INVOLTINI DI POMODORI SECCHI/SUNDRIED TOMATOES' ROOLS

DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE

Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di contorni, condimenti, ecc.

The product can be used just as it, according to the consumer taste or for to side dish, condiment .

DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION

I pomodori secchi semilavorati, perfettamente integri, dopo essere stati selezionati vengono sottoposti ad opportuni lavaggi . Successivamente vengono immersi in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco , acido citrico e acido L- ascorbico e scottati. I pomodori secchi estratti dalla soluzione , si fanno sgocciolare, si condiscono con varie spezie. Si provvede quindi all'invaso e si colma con l'olio. Si provvede al trattamento termico. Di seguito vengono formati confezioni di termopack (realizzata con plastica termoretraibile).

The sundried tomatoes semifinished, perfectly intact, having been selected and cleaned, is desalted. They are subsequently immersed in an aqueous solution of white vinegar, citric acid and L-ascorbic acid. The sundried tomatoes extracted from the solution, you drain, selected again and filled with spices. It provides for the filling of the vessels and addition of oil Sunflower Seed, closing, heat treatment, cooling and packaging Termopack (made with plastic shrink wrap).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pomodori secchi, tonno, capperi, olio di semi di Girasole, sale, aceto di vino bianco, aromi vari (aglio, prezzemolo, peperoncino), ac. L-ascorbico, ac. citrico.

Sundried tomatoes, Sunflower Seeds Oil, salt, white wine vinegar, various spices (garlic, parsley, pepper), L-ascorbic acid, citric acid.

PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS

Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Prodotto confezionato in vasi di vetro, formato 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, apertura a capsula/ The product is packed in glass jar, the shapes is 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, opening capsule.

CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION

Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate

SHELF-LIFE

36 mesi dalla produzione / 36 months from production

INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING

Impresso con ink jet sulla capsula/ Ink jet on capsule

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)

| | |
|--|---------------------|
| ENERGIA / ENERGY | 806,2 kJ/194,1 kcal |
| GRASSI / FATS | 12,2 g |
| grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids | 1,4 g |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES | 13,2 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 1,93 g |
| FIBRE/FIBER | 6,7 g |
| PROTEINE / PROTEINS | 4,5 g |
| SALE / SALT | 1,80 g |
| SODIO / SODIUM | 0,72 g |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION

Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, rimuovere il contenuto dal vaso e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato e da consumarsi entro 3 - 4 giorni / Storage in airy-dried room.

When the product is open, reclose the cap and then keep it in a cooling place and best before 3 - 4 days.

INFORMAZIONI DIETETICHE PER ITOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION

NON CONTIENE: coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009 E Reg 1169/2011: tonno, acido L-ascorbico, tracce di solfiti, ac. citrico.

This product is free from: nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food (dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood), GMO, gluten, glutamate, sulfur dioxide, citric acid.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS

| Parametro / Parameter | Unit of measure | | | | | |
|---|-----------------|--|-----|-------------------------|------|------|
| Formato/Shape | g | 314 | 580 | 1062 | 1700 | 3100 |
| Capacità / Capacity | g | 314 | 580 | 1062 | 1700 | 3100 |
| Peso Sgocciolato/Drained weight | g | 180 | 350 | 650 | 1100 | 1950 |
| Peso Netto / Net weight | g | 290 | 550 | 950 | 1600 | 2900 |
| Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight | g | min 1,5% = 2955 g secondo il L. 690/1978 | | | | |
| pH | - | 3,90 - 4,20 | | | | |
| Vuoto / Vacuum | cm Hg | > 15 | | | | |
| parti verdi / Part of plant (petiole, leaf) | N° | 1/5 glass jar | | | | |
| Corpi Estranei/ Foreign bodies | N° | nessuno / Negative | | | | |
| Colore, Odore e Sapore / Color, smell and taste | - | tipico / Typical | | | | |
| Texture/appearance (*) | - | buona / Good | | | | |
| Conta Batterica Totale / Total bacterial count | Ufc/g | < 100 | | UNI EN ISO 4833:2004 | | |
| Coliformi | Ufc/g | < 10 | | ISO 4832:2006 | | |
| Muffe e Lieviti / mould and yeast | Ufc/g | < 500 | | UNI EN ISO 21527-1:2008 | | |

CONFEZIONE / PACKAGING

| Unità per fardello / Unit for burden | 12 | 9 | 9 | 6 | 4 |
|--------------------------------------|----|---|---|---|---|
| Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm | | | | | |
| vaso / jar | | | | | |
| Fardello / Burden | | | | | |
| Peso / Weight (Kg) | | | | | |
| cod. EAN | | | | | |

INDIRIZZO / ADDRESS

Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address

MEC FOOD srls - SS 16 Km 708,500 - 71042 CERIGNOLA (FG) - TEL/FAX (+39) 0885 414147



Cell. 335 5825738



Gallo Conserve