

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		MOD 07 02 01
		REV.: 00
		DATA: 01.2021
		PAGINA 1 DI 2

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME	Tonno di Terra	2. DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME	Specialità alimentare a base di carne di suino
---	----------------	--	--

2. FORMATI E CODICE ARTICOLO / SIZE AND ITEM CODE	FORMATO / SIZE (G)	CODICE ARTICOLO / ITEM CODE	3. PRODUTTORE / PRODUCER	
	250	280CAPRI SE		

4. INGREDIENTI / INGREDIENTS	Arista di suino, vino bianco (solfiti), olio extravergine di oliva, rosmarino, sale, pepe nero, ginepro, alloro. "Arista" pork meat, White Wine (Sulphites), Extra virgin Olive Oil, Rosemary, Salt, Black Pepper, Juniper Berries, Laurel.
---	--

5. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Dichiarazione Nutrizionale / Nutrition Declaration per 100 g			
	Energia / Energy	788	kJ	
		188	kcal	
	Grassi / Fat	15,8	g	
	- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3	g	
	Carboidrati / Carbohydrate	0,1	g	
	- di cui zuccheri / of which sugars	0,1	g	
	Proteine / Protein	11,2	g	
Sale /Salt	0,55	g		

6. ALLERGENI / ALLERGENS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS
		Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and derivatives			Frutta a guscio e derivati/ Nuts and derivatives	
	Crostacei e derivati/ Crustaceans and derivatives			Sedano e derivati/Celery and derivatives		
	Uova e derivati/ Eggs and derivatives			Senape e derivati/ Mustard and derivatives		
	Pesce e derivati/ Fish and derivatives /			Sesamo e derivati/ Sesame and derivatives		
	Arachide e derivati/Peanut and derivatives			Solfiti e derivati/ Sulphites and derivatives	X	
	Soia e derivati/ Soy and derivatives			Lupini e derivati/ Lupins and derivatives		
	Latte e derivati/ Soy and derivatives			Molluschi e derivati/ Molluscs and derivatives		

7. CONSERVABILITÀ / SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione. 36 months after date of production.
---	--

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS	Una volta aperto il prodotto deve essere conservato in frigo tra 0 e +4 °C e consumato entro qualche giorno. Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
--	--

10. MODALITÀ D'USO / EMPLOY	Il prodotto può essere utilizzato tal quale
--	---

9. REQUISITI	pH: > 4.6
------------------------	-----------

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	MOD 07 02 01
		REV.: 00
		DATA: 01.2021
		PAGINA 2 DI 2

CHIMICO-FISICI / CHEMICAL- PHYSICS REQUIREMENTE	Aw: ≥ 0.85
--	------------

10. REQUISITI DI SICUREZZA / FOOD SAFETY	<p>Requisiti microbiologici: prodotto stabilizzato mediante trattamento termico.</p> <p>Residui fitosanitari: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 396/05 e succ.</p> <p>Metalli pesanti: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ.</p> <p>Micotossine: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ.</p> <p>Contaminanti ambientali: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ.</p> <p>Radioattività: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 737/90 e succ.</p> <p>OGM: il prodotto non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM ai sensi del Regolamento UE 1829/03 e succ.</p> <p>Radiazioni ionizzanti: il prodotto e gli ingredienti impiegati non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.</p> <p>Microbiological requirements: commercially sterilized product.</p> <p>Phyosanitary residues: use of ingredients compliant with EU Regulation 396/05 and subsequent.</p> <p>Heavy metals: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent.</p> <p>Mycotoxins: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent.</p> <p>Environmental contaminants: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent.</p> <p>Radioactivity: use of ingredients compliant with EU Regulation 737/90 and subsequent.</p> <p>GMO: the product does not contain GMO ingredients or derivatives from GMO in according to EU Regulation 1829/03 and succ.</p> <p>Ionizing radiation: the product and the ingredients used have not been treated with ionizing radiation.</p>
---	--

11. PROCESSO PRODUZIONE / PRODUCTION PROCESS	<p>Approvvigionamento materie prime, verifica conformità, preparazione ricetta, confezionamento, trattamento termico equivalente alla sterilizzazione ($F_0 \geq 6$), etichettatura, imballaggio, spedizione.</p> <p>Raw material procurement, conformity verification, recipe preparation, packaging, heat treatment equivalent to sterilization ($F_0 \geq 6$), labeling, packaging, shipping.</p>
--	--