

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

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME	ZUPPA TOSCANA	2. DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME	Zuppa di verdure e fagioli
	ZUPPA TOSCANA		Vegetable and beans soup

3. FORMATI E CODICE ARTICOLO / SIZE AND ITEM CODE	FORMATO / SIZE (G)	CODICE ARTICOLO / ITEM CODE	4. PRODUTTORE / PRODUCER
	650	ZTOSCSE	

5. INGREDIENTI / INGREDIENTS	acqua, ortaggi in proporzione variabile (cavolo verza, cipolla, patate, <b>sedano</b> , carota, zucchine) 39%, polpa di pomodoro, fagioli cannellini secchi 6%, olio extra vergine di oliva, concentrato di pomodoro, sale, spezia. Può contenere cereali contenenti <b>glutine e soia</b> .
	Vegetable in variable proportion (savoy cabbage, onion, potatoes, <b>celery</b> , carrot, zucchini) 39%, tomato pulp, cannellini beans 6%, extra virgin olive oil, , tomato paste, salt, spice. May contain cereals containing <b>gluten</b> and <b>soy</b> .

6. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Dichiarazione Nutrizionale / Nutrition Declaration per 100 g			
	Energia / Energy	314		kJ
		75		kcal
	Grassi / Fat	3,9		g
	- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,5		g
	Carboidrati / Carbohydrate	6,5		g
	- di cui zuccheri / of which sugars	2,4		g
	Fibre / Fibre	2,2		g
Proteine / Protein	2,5		g	
Sale /Salt	0,76		g	

7. 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		x	Frutta a guscio e derivati/ Nuts and derivatives	
	Crostacei e derivati/ Crustaceans and derivatives			Sedano e derivati/Celery and derivatives	x	
	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		
	Soia e derivati/ Soy and derivatives		x	Lupini e derivati/ Lupins and derivatives		
	Latte e derivati/ Milk and derivatives			Molluschi e derivati/ Molluscs and derivatives		

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

9. 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. REQUISITI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL- PHYSICS REQUIREMENTE	pH: > 4.6
	Aw: ≥ 0.85

