

**ORTOLEDDA S.R.L.**

S.L. - S.O.:C.da S.M. Poggiarelli, sn, Caltagirone, 95041, - Ct

**Scheda Specifica Di Prodotto**SSP-001 - Rev. 04  
Del 01/03/21Denominazione  
di vendita  
Product Name**POMODORI SECCHI  
DRIED TOMATOES**

pag.1 di 2

<b>Categoria Merceologica Foodstuff</b>	Conserven Vegetali Sott'olio Vegetables In Oil									
<b>Tipo Di Prodotto Product Type</b>	Pomodori Secchi Dried Tomatoes									
<b>Ingredienti Ingredients</b>	Pomodori Secchi, Olio Di Semi Di Girasole, Aglio, Basilico, Sale. Dried Tomatoes, Sunflower Seed Oil, Basil, Garlic, Salt.									
<b>Additivi Additives</b>	Nessuno None									
<b>Materiale Di Imballaggio Package Material</b>	Vaso In Vetro Da 314g, 720g, 3,1 Kg secchiello da 3kg Glass Jar From 314g, 720g, 3,1 Kg and Bowl 3 Kg									
<b>Tmc Shelf-Life</b>	Vaso In Vetro: 24 Mesi Dalla Data Di Confezionamento Secchiello da 3kg 6 mesi dalla data di confezionamento Glass Jar 24 Months From Date Of Packaging Bowl of 3kg: 6 Months From Date Of Packaging									
<b>Descrizione Del Processo Flow Description</b>	Accettazione M.P.-Essiccazione-Lavaggio-Sgrondatura-Invasamento-Pastorizzazione- Palettizzazione-Stoccaggio P.F. Acceptance R.M.-Drying-Dust-Packaging-Pastorization-Palletizing-Storage F.P.									
<b>Informazioni Nutrizionali Nutritional Information</b>	Valori Medi Per 100 G	Energia / Energy		Grassi / Fats		Carboidrati/ Carbohydrates		Fibre/ Fiber	Proteine/ Protein	Sale/ Salt
	Average Date 100 G	Kj 1416	Kcal 338	12g	Di Cui Saturi: 1,4g	39g	Di Cui Zuccheri: 34g	11g	13g	0.56g
<b>Allergeni Utilizzati In Azienda Allergens Used In Factory</b>	Farina Di Frumento, Tonno, Acciughe, Noci, Pistacchi, Sedano, Solfiti Flour, Anchovies, Tuna, Walnuts, Pistachios, Celery, Sulphites.									
<b>Allergeni Presenti Nel Prodotto/ Allergens In Product</b>	Sedano Celery									
<b>Tipo Di Etichetta Labelling</b>	Etichetta Adesiva Applicata Su Ogni Confezione Conforme Al Reg. Ce. 1169/2011 / Stickers Adhesive Label Applied On Each Package Conforms To Reg. E. C./1169/2011									
<b>Destinazione D'uso Target To Consume</b>	G.D.O.+ Ho.Re.Ca.									
<b>Ulteriori Informazioni Further Informations</b>	Produzione: Il Ciclo Di Lavorazione È Svolto Secondo I Criteri Del Reg. Ce 852/04 Production: Process Steps Are Carried Out In Conformity Of Reg. E.C./852/2004									
	Residui Di Pesticidi: Sostanze E Limiti Ammessi Dal D.M. 27/08/04 E Ss.Mm.Ii., Reg. Ce 149/08 Pesticides Residues: Mrl Of Reg. E.C. 149/2008									
	Metalli Pesanti. Entro I Limiti Ammessi Dal Reg. Ce 1881/06 Heavy Metals: Mrl Of Reg. E.C. 1881/2006									
<b>Dichiarazione Presenza Ingredienti Sottoposti A Radiazioni Ionizzanti</b> (In Ottemperanza Alla Direttiva 1999/2/C.E. Del 22 Febbraio 1999):									<b>Assenti</b>	
<b>Statement Presence Ingredients Subjected To Ionizing Radiation</b> (In Conformity To Directive Of E.C. 1999/02 )									<b>Absents</b>	
<b>Dichiarazione Relativa Al Contenuto Di Organismi Geneticamente Modificati</b> (In Accordo Ai Regolamenti Ce 1829/2003 E 1830/2003 Del 22 Settembre 2003):									<b>Assenti</b>	
<b>Statement Concerning The Content Of Genetically Modified Organisms</b> (In Agreement To Reg. E.C. 1829/2003 And 1830/2003)									<b>Absents</b>	
<b>Condizioni Di Magazzinaggio E/O Distribuzione Storage Conditions And/Or Distribution</b>	Conservare A Temperatura Ambiente E Tenere Lontano Da Fonti Di Calore E Luce. Una Volta Aperto Conservare In Frigo. Store in a cool and dry place and Keep Away From Sources Of Heat And Light. Once Opened Keep In The Fridge									



**ORTOLEDDA S.R.L.**

S.L. - S.O.:C.da S.M. Poggiarelli, sn, Caltagirone, 95041, - Ct

	<b>Scheda Specifica Di Prodotto</b>	<b>SSP-001 - Rev. 04</b> <b>Del 01/03/21</b>
<b>Denominazione di vendita</b> <b>Product Name</b>	<b>POMODORI SECCHI</b> <b>DRIED TOMATOES</b>	<b>pag.2 di 2</b>

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

<b>CBT</b>	<b>10<sup>+4</sup> ufc/g</b>
<b>MUFFE E LIEVITI</b>	<b>10<sup>+3</sup> ufc/g</b>
<b>E. COLI</b>	<b>ASSENTE</b>
<b>SALMONELLA</b>	<b>ASSENTE IN 25 g</b>

La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che siano rispettate le condizioni di conservazione (stoccaggio e trasporto)  
The company guarantees the microbiological standard provided that the preservation conditions (storage and transport) are met.

<i>Emissione</i>	<i>Verifica</i>	<i>Approvazione</i>
<b>UFFICIO QUALITA'</b> <b>Dott. Nicastro Rocco</b>  	 <b>ORTOLEDDA S.R.L.</b> C.da S. M. Poggiarelli 95041 CALTAGIRONE (CT) Tel 0933 50164 P. IVA 03273430870	 <b>ORTOLEDDA S.R.L.</b> C.da S. M. Poggiarelli 95041 CALTAGIRONE (CT) Tel 0933 50164 P. IVA 03273430870