

**ORTOLEDDA S.R.L.**

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

	Scheda Specifica Di Prodotto	SSP-001 - Rev. 03 Del 22/03/2019
Denominazione di vendita/ Product Name	PATE' DI PEPERONCINO HOT PEPPER PATE'	pag.1 di 2

Categoria Merceologica/ Foodstuff	Conservare Sott'olio/ Vegetables In Oil									
Tipo Di Prodotto/ Product Type	Paté Di Peperoncino Hot Pepper Pate'									
Ingredienti / Ingredients	Peperoncini Piccanti (95 %), Aromatizzati All'aceto di Vino (Solfiti), Olio Di Semi Di Girasole, Sale. Acidificante: E330 Hot Peppers (95%), Flavoured With Vinegar (Sulphites), Sunflower Seed Oil, Salt. Acid: E330									
Additivi Additives	Aromi: Peperoncini Aromatizzate All'aceto Di Vino Flavourings: Hot Peppers Flavoured With Vinegar									
Materiale Di Imballaggio / Package Material	Vaso In Vetro Da 106g, 212g, 314g, 720g. Glass Vase 212g, 314g, 720g,									
Tmc/ Shelf-Life	Vaso In Vetro: 24 Mesi Dalla Data Di Confezionamento/ Glass Vase 24 Months From Date Of Packaging									
Descrizione Del Processo / Flow Description	Accettazione M.P.- Stoccaggio-Dissalazione-Acidificazione-Sgrondatura-Macinatura- Invasamento-Pastorizzazione-Palettizzazione-Stoccaggio P.F. Acceptance R.M.-Storage- Dissalation-Acidification-Dust- Milling -Packaging-Pastorization- Palletizing-Storage F.P.									
Informazioni Nutrizionali / Nutritional Information	Valori Medi Per 100 g	Energia / Energy		Grassi / Fats		Carboidrati/ Carbohydrates		Fibre/ Fiber	Proteine/ Protein	Sale/ Salt
	Average Date 100 g	Kj 429	Kcal 104	9,3 g	Di Cui Saturi: 1g	3,4g Zuccheri: 1,3g	0g	1,6g	0,73g	
Allergeni Utilizzati In Azienda Allergens Used In Factory	Farina Di Frumento, Acciughe, Tonno, Noci, Pistacchi, Sedano, Solfiti / Flour, Anchovies, Tuna, Walnuts, Pistachios, Celery, Sulphites.									
Allergeni Presenti Nel Prodotto/ Allergens In Product	Residui di solfiti derivanti dall'aceto Di Vino Residues of sulphites from winegar.									
Tipo Di Etichetta / Labelling	Etichetta Adesiva Applicata Su Ogni Confezione Conforme Al Reg. C.E. 1169/2011 / Stickers Adhesive Label Applied On Each Package Conforms To Reg. Ec/1169/2011									
Destinazione D'uso / Target To Consume	G.D.O.+ Ho.Re.Ca.									
Ulteriori Informazioni / Further Informations	Produzione: Il Ciclo Di Lavorazione È Svolto Secondo I Criteri Del Reg. C.E. 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. C.E.149/08 Pesticides Residues: Mrl Of Reg. E.C. 149/2008									
	Metalli Pesanti. Entro I Limiti Ammessi Dal Reg. C.E 1881/06 Heavy Metals: Mrl Of Reg. E.C. 1881/2006									
Dichiarazione Presenza Ingredienti Sottoposti A Radiazioni Ionizzanti (In Ottemperanza Alla Direttiva 1999/2/C.E. Del 22 Febbraio 1999):									Assenti	
Statement Presence Ingredients Subjected To Ionizing Radiation (In Conformity To Directive of E.C. 1999/02)									Absents	
Dichiarazione Relativa Al Contenuto Di Organismi Geneticamente Modificati (In Accordo Ai Regolamenti Ce 1829/2003 E 1830/2003 Del 22 Settembre 2003):									Assenti	
Statement Concerning The Content Of Genetically Modified Organisms (In Agreement to Reg. E.C. 1829/2003 And 1830/2003)									Absents	
Condizioni Di Magazzinaggio E/O Distribuzione / Storage Conditions And/Or Distribution	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

	Scheda Specifica Di Prodotto	SSP-001 - Rev. 03 Del 22/03/2019
Denominazione di vendita/ Product Name	PATE' DI PEPERONCINO HOT PEPPER PATE'	pag.2 di 2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CBT	10⁺⁴ ufc/g
MUFFE E LIEVITI	10⁺³ ufc/g
E. COLI	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 g

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.



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