



POMODORI SECCHI

IN OLIO

I pomodori secchi dopo diversi lavaggi in acqua sono immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico.

Estratti dalla soluzione si lasciano sgondare e poi si condiscono con spezie varie.

Si procede all'invasamento con aggiunta di olio di semi di girasole e olio extra vergine d'oliva.

Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	L'orto del Re
Denominazione	Pomodori secchi in olio.
Categoria merceologica	Conserven vegetali
Ingredienti	Pomodori secchi (non UE), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, peperoncino, capperi, aceto di vino, sale. Correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: Acido ascorbico.
Dichiarazione allergeni Reg. 1169/2011	Gli allergeni presenti nel prodotto sono quelli indicati in maiuscolo nell'elenco ingredienti. Nello stabilimento vengono utilizzati prodotti a base di pesce e prodotti a base di latte. Sono messe in atto procedure di separazione durante la lavorazione, e di sanificazione a termine della stessa per evitare possibili contaminazioni crociate.
Shelf life	36 mesi dalla data di produzione.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo da fonti di luce e calore. Una volta aperto, conservare in frigo a + 4°C e consumarlo entro 5 giorni.
Prodotto e confezionato:	in Via Vittime del lavoro ZI Cerignola (FG) per: Omega Alimentari Strada prov.le per Manduria, km 1 - 72024 Oria (BR)
Descrizione filiera produttiva	I pomodori secchi dopo diversi lavaggi in acqua sono immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano sgrondare e poi si condiscono con spezie varie. Si procede all'invasamento con aggiunta di olio di semi di girasole e olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Caratteristiche chimico-fisiche

pH	≤ 4,2
Vuoto	≥ 100 mmHg

Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto non manifesta alterazioni, dopo aver effettuato controlli interni a campione sui lotti di produzione, previsti dal Sistema Qualità.

Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto sgocciolato)

Energia	1184 Kj - 383 Kcal
Grassi	21 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	35 g
di cui zuccheri	35 g
Proteine	11 g
Sale	0,13 g

Tipologie di imballaggi

Packaging primario: vasi di vetro e capsule idonee al contatto con alimenti.
Packaging secondario: film plastico termoretraibile per settore alimentare.

Cod. EAN	Volume	Peso netto	Peso scocc.
8051084590507	314 ml	≥ 290 g	≥ 170 g
8051084591368	1062 ml	≥ 950 g	≥ 650 g

Imballaggio (plastica termoretraibile)

314 ml (orcio)	12 vasi/conf.	10 conf./str.	150 conf./ped.
1062 ml (std)	9 vasi/conf.	9 conf./str.	81 conf./ped.

Allergene alimentare		ASSENZA	Presenza certa nello stabilimento	PRESENZA	Possibile contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X			
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
03	Uova e prodotti a base di uova	X			
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
06	Soia e prodotti a base di soia	X			
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	X			
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
10	Senape e prodotti a base di senape	X			
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	X			
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			