

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/03/2021 PRODUCT SPECIFICATON - REV. 10/03/2021

CODICE ARTICOLO Product code	235
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product name	CARCIOFI SOTT'OLIO AL TIMO E LIMONE Artichokes in oil with thyme and lemon
CATEGORIA ALIMENTARE Food category	Conserva vegetale Canned vegetables
DESCRIZIONE Description	Il carciofo bianco è una varietà di carciofo fra le più insolite della penisola. E' un carciofo di colore chiarissimo e numerose sono le caratteristiche che lo rendono versatile. La colorazione tenue, la dolcezza e la straordinaria delicatezza delle foglie interne sono solo alcune delle peculiarità che lo rendono un ottimo carciofo. Il profumo è intenso, la consistenza carnosa e tenera e allo stesso tempo croccante, e con l'aggiunta del timo e della buccia di limone si crea il giusto equilibrio tra acidità e dolcezza. The white artichoke is one of the most unusual varieties on the peninsula. It is a light-colored artichoke and many are the features that make it versatile. The soft color, sweetness and extraordinary delicacy of the inner leaves are just some of the peculiarities that make it an excellent artichoke. The aroma is intense, the texture fleshy and tender and at the same time crunchy, and with the addition of thyme and lemon peel creates the right balance between acidity and sweetness.
INGREDIENTI Ingredients	Cuori di Carciofo 72%, Olio di Semi di Girasole 20%, Olio d'oliva Extravergine 7%, Aceto di VINO Bianco (SOLFITI), VINO Bianco (SOLFITI), Sale, Zucchero, Timo 0,1%, Buccia di Limone 0,1%, Ginepro, Pepe Artichoke Hearts 72%, Sunflower Seed Oil 20%, Extra Virgin Olive Oil 7%, White WINE Vinegar (SULPHITES), White WINE (SULPHITES), Salt, Sugar, Thyme 0.1%, Lemon Peel 0.1%, Juniper, Pepper
CONSIGLI PER L'USO Advice for use	Il carciofo sott'olio si sposa con tutto. È la soluzione migliore per poter conservare quest'ottima verdura anche fuori stagione. Ideale da servire come antipasto, come aperitivo o contorno, ottimo anche per la preparazione di bruschette e di finger food. The artichoke in oil matches well with everything. It is the best solution to be able to preserve this excellent vegetable even out of season. Ideal to serve as an appetizer, as an aperitif or side dish, also great for the preparation of bruschetta and finger food.
PESO - IMBALLO Weight - Packing	220 gr - 160 gr sgocciolato - 6 vasi per cartone 220 g - 160 g drained - 6 jars per carton

COPELLI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

CONFEZIONE Packaging	vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off. Materiali idonei al contatto con alimenti. Glass jar type A, sterile, cap with twist-off capsules. Materials suitable for contact with food.
TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE Total shelf life and storage conditions	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta. 1 year at room temperature, stored in a cool and dry place away from heat sources. Expiry date dd/mm/yyyy on the label.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO Storage conditions once opened	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni. Once opened, store in the refrigerator at +4°C for a maximum of 5 days.
STRUTTURA Texture	Consistenza solida Solid consistency
OGM GMO	assenti in conformità ai Reg. CEE n. 1829 e 1830 del 2003 Absent in compliance with Reg. EEC No. 1829 and 1830 of 2003
CONTAMINANTI Contaminants	Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e s.m. The product complies with Reg. CE 1881/2006 s.m.
PESTICIDI Pesticides	Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana (D.M. 27/08/2004 e s.m.) ed europea (Reg. CR 396/05 e s.m.) The product is in accordance with current Italian legislation (D.M. 27/08/2004 e s.m.) and European (Reg. CR 396/05 e s.m.)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia/ Energy (kj):	310	Carica batterica (UFC/g): Bacterial charge	<1000
Energia/ Energy (kcal):	74	Muffe (UFC/g): Moulds	<1000
Grassi/ Fat (g):	6,8	Enterobatteriacee (UFC/g): Enterobacteriaceae	<100
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids	1,3	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g): Anaerobic sulphite-reducing	<10
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	3,9	Escherichia coli (UFC/g): E. coli	<10
di cui zuccheri (g): of which Sugars	1,3	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g): Coagulase-positive staphylococci	<10
Proteine/ Protein (g):	1,7	Salmonella spp (in 25 g): Salmonella spp	assente absent
Sale/ Salt (g):	2,1	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g): Colistrids producing botulinum toxin	assente absent
PRODOTTO PASTORIZZATO Pasteurized Product	Ph < 4,6		

COPELLI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

ALLERGENI SECONDO L'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011 ALLERGENS ACCORDING TO ANNEX II OF REG. EU 1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta; Content in the product supplied according to the recipe		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross contamination); Probably contained in the finished product, as trace (cross contamination)	
	SI/YES	NO/NO	SI/YES	NO/NO
Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo farro, kamut) <i>Cereals containing gluten (e.g wheat, rye, barley, oats, spelt and khorasan wheat, kamut) and products thereof</i>		X		X
Crostacei e derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		X
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>				
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and Fish products</i>		X		X
Arachidi e derivati <i>Peanuts and peanut products</i>		X		X
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>		X		X
Latte e derivati * <i>Milk and milk products*</i>		X		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati <i>Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, common walnuts, pecan, Brasil walnuts, pistachio and thereof)</i>		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery products</i>		X		X
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>		X		X
Semi di sesamo e derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X		X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphites above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	X			
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and lupin products</i>		X		X
Molluschi e derivati <i>Molluscs and products thereof</i>		X		X

COPELLI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

**TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920**

**DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO
SELF-DECLARATION**

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.

The Company operates according to its own HACCP system, it guarantees the hygienic safety of products throughout the production cycle and compliance with Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.

COPELLI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it