

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 07/12/2020 PRODUCT SPECIFICATON - REV. 07/12/2020

CODICE ARTICOLO Product code	203
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product name	GIARDINIERA AGRODOLCE Sweet and sour pickled vegetables
CATEGORIA ALIMENTARE Food category	Conserva vegetale Canned vegetables
DESCRIZIONE Description	La particolarità di questa giardiniera è il sapore deciso e acetico ma non pungente dato dall'ACETO DI LUGANA, invecchiato in barrique e reso più amabile dalla conservazione in olio. L'olio di conservazione è un mix di OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO e OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA del Garda. La nostra giardiniera è composta da 9 DIVERSE TIPOLOGIE DI VERDURE, selezionate appositamente dall'azienda Agriter di Offlaga e lavorate in giornata. The peculiarity of these <i>Giardiniera</i> is the strong and acetic but not pungent flavor given by ACETO DI LUGANA, aged in barrique and made more pleasant by storage in oil. The conservation oil is a mix of HIGH OLEIC SUNFLOWER SEED OIL and EXTRA VIRGIN OLIVE OIL from Garda. Our <i>Giardiniera</i> is composed of 9 DIFFERENT TYPES OF VEGETABLES, specially selected by the company Agriter di Offlaga and processed during the day.
INGREDIENTI Ingredients	Verdure in proporzione variabile: cavolfiore, carote, zucchine, cipolline borettane, scalogno, peperone rosso, peperone giallo, finocchi, SEDANO, olio di semi di girasole alto oleico, olio extravergine di oliva, aceto di VINO bianco "Lugana", VINO bianco. Vegetables in variable proportion: cauliflower, carrots, zucchini, onion borettane, shallot, red pepper, yellow pepper, fennel, CELERY, high oleic sunflower seed oil, extra virgin olive oil, vinegar of WHITE WINE "Lugana", WHITE WINE.
PESO - IMBALLO Weight - Packing	550 gr - 350 gr sgocciolato - 6 vasi per cartone 550 g - 350 g drained - 6 jars per carton
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.

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

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 sgocciolato		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):	258	Carica batterica (UFC/g): Bacterial charge	<1000
Energia/ Energy (kcal):	61	Enterobatteriacee (UFC/g): Enterobacteriaceae	<100
Grassi/ Fat (g):	6,5	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g): Anaerobic sulphite-reducing	<10
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids	0,9	Escherichia coli (UFC/g): E. coli	<10
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	14	Salmonella spp (in 25 g): Salmonella spp	assente absent
di cui zuccheri (g): of which Sugars	8	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g):	assente absent
Proteine/ Protein (g):	1,5	Colistridi producing botulinum toxin	assente absent
Sale/ Salt (g):	0,71	PRODOTTO PASTORIZZATO Pasteurized Product	Ph < 4,5

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

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 kamut) and products thereof</i>		X		X
Grano khorasan (kamut) e prodotti derivati <i>Grain khorasan (kamut) and products thereof</i>		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and shellfish products</i>				
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish products</i>		X		X
Soia e prodotti a base di soia <i>Soya and soya products</i>		X		X
Latte e prodotti a base di latte* <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			
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and sesame products</i>		X		X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>SULPHITES in concentrations above 10 mg/kg (SO2)</i>	X			

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

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

**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