

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

CODICE ARTICOLO Product code	207
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product name	POMODORINI DATTERINI CONFIT confit datterino tomatoes
CATEGORIA ALIMENTARE Food category	Pomodoro Datterino Essiccato, sott'olio
DESCRIZIONE Description	<p>I nostri datterini confit sono deliziosi pomodorini bio, coltivati in Sicilia dall'azienda agricola La Collina e pelati a mano. Questi pomodorini vengono "caramellati" in essiccatore con ERBE AROMATICHE per 18 ore a 40°C, in modo da preservare al meglio tutte le caratteristiche dell'ortaggio e concentrare al massimo i suoi sapori. I nostri datterini sono un'esplosione di sapore, una gioia per le papille gustative. Il gusto caramellato, abbinato agli aromi naturali, li rende sapidi e dolci al contempo.</p> <p>Our confit datterini are delicious organic tomatoes, grown in Sicily by the farm La Collina and peeled by hand. These cherry tomatoes are "caramelized" in a dryer with HERBS for 18 hours at 40°C, so as to preserve all the characteristics of the vegetable and concentrate its flavors at best. Our datterini are an explosion of flavor, a joy for the taste buds. The caramelized taste, combined with natural aromas, makes them savory and sweet at the same time.</p>
INGREDIENTI Ingredients	<p>Pomodoro Datterino 71%, Olio di semi di Girasole 15%, Olio Extra Vergine di Oliva 5%, Zucchero, Sale, Basilico. ORIGINE POMODORO ITALIA.</p> <p>Datterino Tomato 71%, Sunflower Seed Oil 15%, Extra Virgin Olive Oil 5%, Sugar, Salt, Basil. ORIGIN POMODORO ITALIA.</p>
CONSIGLI PER L'USO Advice for use	<p>Si tratta di un prodotto particolarmente versatile, poichè può essere gustato da solo, come finger food, come snack, come condimento di una pizza gourmet o di un piatto di pasta.</p> <p>It is a particularly versatile product, as it can be enjoyed as it is, as finger food, as a snack, as a condiment of a gourmet pizza or a pasta dish.</p>
PESO - IMBALLO Weight - Packing	140 gr - 100 gr sgocciolato / 12 vasi per cartone 140 g - 100 g drained / 12 jars per carton
CONFEZIONE Packaging	<p>vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off, in banda stagnata/plastica. Materiali idonei al contatto con alimenti.</p> <p>Glass jar type A, sterile, cap with twist-off capsules, in tinfoil/plastic. Materials suitable for contact with food.</p>
TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE Total shelf life and storage conditions	<p>1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta.</p> <p>1 year at room temperature, stored in a cool and dry place away from heat sources. Expiry date dd/mm/yyyy on the label.</p>

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 oncem 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	Muffe (UFC/g): Moulds	<1000
Grassi/ Fat (g):	6,5	Enterobatteriacee (UFC/g): Enterobacteriaceae	<100
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids	0,9	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g): Anaerobic sulphite-reducing	<10
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	14	Escherichia coli (UFC/g): E. coli	<10
di cui zuccheri (g): of which Sugars	8	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g): Coagulase-positive staphylococci	<10
Proteine/ Protein (g):	1,5	Salmonella spp (in 25 g): Salmonella spp	assente absent
Sale/ Salt (g):	0,71	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g):	assente absent
pH:	<4,6	Colistrides producing botulinum toxin	

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
Grano e prodotti derivati <i>Wheat and products thereof</i>		X		X
Segale e prodotti derivati <i>Rye and rye products thereof</i>		X		X
Orzo e prodotti derivati <i>Barley and barley products</i>		X		X
Avena e prodotti derivati <i>Oats and derived products</i>		X		X
Farro e prodotti derivati <i>Spelt and products thereof</i>		X		X
Graza khorasan (kamut) e prodotti derivati <i>Graza khorasan (kamut) and products thereof</i>		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and shellfish products</i>		X		X
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
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Groundnuts and peanut 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
Mandorle e prodotti derivati <i>Almonds and products thereof</i>		X		X
Nocciole e prodotti derivati <i>Hazelnuts and products thereof</i>		X		X
Noci e prodotti derivati <i>Nuts and products thereof</i>		X		X
Noci di acagiù e prodotti derivati <i>Cashew nuts and products thereof</i>		X		X
Noci di pecan e prodotti derivati <i>Pecan nuts and products thereof</i>		X		X
Pistacchi e prodotti derivati <i>Pistachios 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

Noci macadamia e prodotti derivati <i>Macadamia nuts and products 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 prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and sesame products</i>		X		X
Amidie solforosa e SULFITI in concentrazione superiore a 10 mg/kg (SO ₂) Sulphur dioxide and SULPHITES in concentrations above 10 mg/kg (SO ₂)		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupin products		X		X
Molluschi e derivati Molluscs and products thereof		X		X

DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO SELF-DECLARATION	<p>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.</p> <p>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.</p>
--	--

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