

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

CODICE ARTICOLO Product code	234
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product name	PUNTARELLE Puntarelle (type of chicory)
CATEGORIA ALIMENTARE Food category	Conserva vegetale Canned vegetables
DESCRIZIONE Description	IL CUORE DELLA CICORIA CATALOGNA. Le Puntarelle sott'olio sono una tipica preparazione delle cime delle cicorie, ovvero i germogli che si formano nella parte interna del cespo della cicoria "catalogna", leggermente sbollentate in acqua e aceto, per essere poi condite con olio extravergine di oliva. Dal gusto unico e irresistibile, sono il frutto della tradizione pugliese, conservate in modo da portare in tavola tutto il sapore di questa terra. THE HEART OF CHICORY CATALONIA. The Puntarelle sott'olio are a typical preparation of chicory tops, that is the sprouts that form in the inner part of the head of the chicory "catalogna", lightly blanched in water and vinegar, to be then seasoned with extra virgin olive oil. With a unique and irresistible taste, they are the fruit of the Apulian tradition, preserved in order to bring to the table all the flavor of this land.
INGREDIENTI Ingredients	Puntarelle di Cicoria Cimata 72 %, Olio d'oliva Extravergine 19%, Olio di semi di Girasole, Aceto di <u>VINO</u> Bianco (<u>SOLFITI</u>), <u>VINO</u> Bianco (<u>SOLFITI</u>), Pepe, Sale, Zuccherio, Alloro, Ginepro. Puntarelle of Cicoria Cimata 72 %, Extra virgin olive oil 19%, Sunflower seed oil, White <u>WINE</u> vinegar (<u>SULPHITES</u>), White <u>WINE</u> (<u>SULPHITES</u>), Pepper, Salt, Sugar, Bay leaf, Juniper.
CONSIGLI PER L'USO Advice for use	Le Puntarelle sott'olio sono ottime su crostini di pane tostato accompagnate a taglieri di salumi. Un contorno speciale, ideale per dare freschezza e carattere a piatti di carne, pollo o formaggi, o abbinare a cibi dal gusto delicato come gamberi e salmone. Perfette come condimento per pizze, primi piatti o torte salate. The Puntarelle in oil are excellent on toasted bread croutons accompanied by cold cuts. A special side dish, ideal to give freshness and character to meat dishes, chicken or cheese, or paired with delicately flavoured foods such as shrimps and salmon. Perfect as a condiment for pizzas, first courses or savoury cakes.
PESO - IMBALLO Weight - Packing	220 gr - 160 gr sgocciolato - 6 vasi per cartone 220 g - 160 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.

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

TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta.
Total shelf life and storage conditions	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	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni.
Storage conditions once opened	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):	134	Carica batterica (UFC/g): Bacterial charge	<1000
Energia/ Energy (kcal):	34	Muffe (UFC/g): Moulds	<1000
Grassi/ Fat (g):	0,7	Enterobatteriacee (UFC/g): Enterobacteriaceae	<100
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids	0,1	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g): Anaerobic sulphite-reducing	<10
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	4,7	Escherichia coli (UFC/g): E. coli	<10
di cui zuccheri (g): of which Sugars	0,8	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):	2,5	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g):	assente absent
PRODOTTO PASTORIZZATO Pasteurized product	Ph < 4,6	Colistridi 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
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
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>				
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish products</i>		X		X
Arachidi e derivati <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 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 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			
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