

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE ARTICOLO: POLPA DI MELA		
INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA RIPORTARE IN ETICHETTA		
1	DENOMINAZIONE	Polpa di mela concentrata
2	INGREDIENTI	Polpa di mela 140 g per 100 g di prodotto finito
3	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011)	Nessun allergene contenuto
4	QUANTITA' NETTA	300 g (seguito dalla "e" europea)
5	SHELF LIFE	36 mesi
6	CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE E/O DI IMPIEGO	<ul style="list-style-type: none"> • "da conservare in frigorifero (0/+4°C) dopo l'apertura e consumare entro una decina di giorni" • "non abbandonare il contenitore nell'ambiente" (frase e/o logo) • "conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di luce e calore" (facoltativo)
7	NOME O RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> • Nome o ragione sociale e indirizzo del distributore. • Indirizzo del laboratorio di produzione (facoltativo)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

21	LOTTO	Definito da giorno, mese e anno di scadenza
22	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco (20-25°C) e asciutto al riparo da fonti di luce e calore. Prima dell'apertura verificare l'integrità della capsula e/o del sigillo. Un rigonfiamento evidente della capsula può essere sintomo di cattivo stato di conservazione (anche a causa di urti durante il trasporto dei vasetti.)
23	MODALITÀ DI TRASPORTO	Non sovrapporre le pedane ed evitare gli urti
24	RAPPORTI O QUANT'ALTRO RIGUARDO ALL'IGIENE, SALUBRITÀ GENERALI O SUL LOTTO DI PRODUZIONE	Tutte le fasi del processo, dal ricevimento e stoccaggio della materia prima, la produzione e il confezionamento, compreso l'aspetto igienico e il controllo dell'efficienza dei macchinari, il monitoraggio di eventuali parassiti o animali, fino alla spedizione del prodotto finito sono esaminate con il metodo HACCP.

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Roma, 108
CAFASSE (TO)