	SCHEMA TECNICA	REV. 2
	ANTIPASTO dell'ORTO in olio extravergine 280 gr COUNTRY STARTER in extra virgin olive oil 280 gr	05/06/2024

Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Zucchine 16%, melanzane 16%, peperoni 16%, olive leccino denocciolate 16%, olio extravergine di oliva 33%, capperi, aceto di mele, sale, aglio, peperoncino, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico Valori nutrizionali Valori nutrizionali medi per 100 g di sgocciolato / <i>Zucchini 16%, eggplant 16%, bell peppers 16%, pitted Leccino olives 16%, extra virgin olive oil 33%, capers, apple cider vinegar, salt, garlic, chili pepper, black pepper. Acidity regulator: citric acid.</i>
Shelf-life	36 mesi / <i>36 months</i>
Modalità di stoccaggio e conservazione / <i>Storage and preservation instructions</i>	Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari. / <i>It is recommended to keep the packages intact, stored in a cool, dry place, away from heat sources and direct sunlight.</i>
Allergeni / <i>Allergens</i>	xxxx
OGM / <i>GMO</i>	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazione o processi che ne prevedano l'impiego- (Reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms, nor</i>


	<i>has it undergone manipulation or processes involving their use (Reg. EC 1829-1830 of 2003).</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	
PH	≤ 4,5

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
Colore / <i>Color</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Odore / <i>Odor</i>	Caratteristico (assenza di coloranti estranei) / <i>Characteristic (absence of foreign colorants)</i>
Sapore / <i>Flavor</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Destinazione d'uso / <i>Intended use</i>	Prodotto da consumare tal quale o come ingrediente per altre ricette di cucina. / <i>Product to be consumed as is or as an ingredient in other recipes.</i>
Rischi associati all'utilizzo improprio / <i>Risks associated with improper use</i>	Errata modalità di conservazione, in particolare dopo l'apertura, possono portare allo sviluppo di muffe sulla superficie del prodotto / <i>Incorrect storage, particularly after opening, can lead to mold development on the product's surface.</i>

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO / <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT</i>	
Valore energetico / <i>Energy value</i>	Energia – 300 kj/ 72 kcal
Grassi / <i>Fats</i>	5.5 gr
Di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	0.9 gr
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	4.7 gr
Di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	2.9 gr
Proteine / <i>Proteins</i>	1.5 gr
Sale / <i>Salt</i>	1 gr
PACKAGING	
Imballaggio primario / <i>Primary packaging</i>	Vaso di vetro con capsula di metallo. Etichettatura secondo quanto previsto dal reg UE 1169/11 e s.m.i. / <i>Glass jar with metal cap. Labeling according to EU regulation 1169/11 and subsequent amendments.</i>
Imballaggio secondario / <i>Secondary packaging</i>	Cartone da pezzi variabili a seconda del formato / <i>Cardboard box with a variable number of pieces depending on the format.</i>

TRASPORTO / <i>TRANSPORT</i>	
Prodotto trasportabile a temperatura ambiente secondo le condizioni igieniche stabilite dalle vigenti norme in materia (Reg CE 852/2004 e s.m.i. / <i>Product can be transported at room temperature under the hygienic conditions established by current regulations (Reg EC 852/2004 and subsequent amendments).</i>	

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE FORMATS	314 ml vaso quadrato / 314 ml square jar
Codice articolo / Article code	ANTORX280
Codice EAN / EAN code	8055060662363
Formato vaso (ml) / Jar capacity (ml)	314
Peso netto (g) / Net weight (g)	280
Peso sgocciolato / Drained weight	180
Dim. cartone (cm) / Carton dimensions (cm)	225 X 150 X 147
Pezzi per crt / Pieces per carton	6
Cartoni per strato / Pieces per layer	25
Strati / Layers	10
Pezzi per pallet EPAL / Pieces per EPAL pallet	1500

	SCHEDA TECNICA	REV. 2
	CONDIMENTO AL BASILICO BASIL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	05/06/2024

Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Olio Extravergine di oliva, olio essenziale di Basilico 1% / <i>Extra Virgin Olive Oil, Basil Essential Oil 1%</i>
Shelf-life	24 mesi / <i>24 months</i>
Modalità di stoccaggio e conservazione / <i>Storage and preservation instructions</i>	Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari. / <i>It is recommended to keep the packages intact, stored in a cool, dry place, away from heat sources and direct sunlight.</i>
Allergeni	xxx
OGM	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazione o processi che ne prevedano l'impiego- (Reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms, nor has it undergone manipulation or processes involving their use (Reg. EC 1829-1830 of 2003).</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Peso netto / <i>Net weight</i>	vedi tabella formati / <i>see size chart</i>
Acidità / <i>Acidity</i>	≤ 0,5
Analisi / <i>Analysis</i>	Variabili da richiedere all'Ufficio Qualità / <i>Variables to request from the Quality</i>

	<i>Department</i>
--	-------------------


PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
Escherichia Coli glucosidasi +	Assenti / <i>Absent</i>
Enterobacteriaceae	Assenti / <i>Absent</i>
Listeria Monocytogenes	Assenti / <i>Absent</i>
Salmonella spp	Assenti / <i>Absent</i>
Clostridium Botulinum	Assenti / <i>Absent</i>
Colore	Verde brillante / <i>Bright green</i>
Raccolta / <i>Harvest period</i>	Dal 15 al 30 Novembre / <i>From November 15th to 30th</i>
Odore / <i>Odor</i>	Sentori di foglia di basilico naturale / <i>Notes of natural basil leaf</i>
Sapore / <i>Flavor</i>	Sapore estivo tipico del nostro territorio / <i>Typical summer flavor of our region</i>
Consistenza / <i>Consistency</i>	Denso / <i>Dense</i>
Destinazione d'uso / <i>Intended use</i>	Ideale per insalate, verdure alla griglia, per un piatto di Caprese; molto piacevole utilizzato semplicemente sul pane. / <i>Ideal for salads, grilled vegetables, Caprese dishes; very pleasant when used simply on bread.</i>
Rischi associati all'utilizzo improprio / <i>Risks associated with improper use</i>	Errata modalità di conservazione, in particolare dopo l'apertura, possono portare allo sviluppo di muffe sulla superficie del prodotto / <i>Incorrect storage, particularly after opening,</i>

	<i>can lead to mold development on the product's surface.</i>
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO / NUTRITIONAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT	
Valore energetico / <i>Energy value</i>	3389 kj/824 kcal
Grassi / <i>Fats</i>	91,6 gr
Di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	14 gr
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	0 gr
Di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0 gr
Proteine / <i>Proteins</i>	0 gr
Sale / <i>Salt</i>	0 gr
PACKAGING	
Imballaggio primario / <i>Primary packaging</i>	Lattina in alluminio con tappo in plastica. Etichettatura secondo quanto previsto dal reg UE 1169/11 e s.m.i. / <i>Aluminum can with plastic cap. Labeling according to EU Regulation 1169/11 and amendments.</i>
Imballaggio secondario / <i>Secondary packaging</i>	Cartone da pezzi variabili a seconda del formato / <i>Cardboard with varying pieces depending on the format</i>

TRASPORTO	
Prodotto trasportabile a temperatura ambiente secondo le condizioni igieniche stabilite dalle vigenti norme in materia (Reg CE 852/2004 e s.m.i. / <i>Product can be transported at room temperature under the hygienic conditions established by current regulations (Reg EC 852/2004 and subsequent</i>	

amendments).

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE FORMATS	Bottiglia 100 ml / 100 ml Bottle	Bottiglia 250 ml / 250 ml Bottle	Bottiglia 750 ml / 750 ml Bottle
Codice articolo / <i>Article code</i>	BAS100	BAS250	PRO-BAS750
Codice EAN / <i>EAN code</i>	8055060660376	8055060660383	x
Formato (ml)	100	250	750
Dim. cartone (cm) / <i>Carton dimensions (cm)</i>	225 X 150 X 147	225 X 150 X 178	220 X 150 X 340
Pezzi per crt / <i>Pieces per carton</i>	10	10	5
Cartoni per strato / <i>Pieces per layer</i>	26	26	31
Strati / <i>Layers</i>	10	8	4
Pezzi per pallet EPAL / <i>Pieces per EPAL pallet</i>	2600	2080	744

	SCHEDA TECNICA	REV. 2
	CREMA DI NOCELLARA NOCELLARA CREAM	04/03/2025

Ingredienti / <i>Ingredients</i>	<p>Olive verdi Nocellara denocciolate 89%, olio extravergine di oliva 10%, sale, pepe. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico. / <i>Pitted Nocellara green olives 89%, extra virgin olive oil 10%, salt, pepper.</i> <i>Acidity regulators: citric acid, lactic acid.</i></p>
Shelf-life	36 mesi
Modalità di stoccaggio e conservazione / <i>Storage and preservation instructions</i>	<p>Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari. / <i>It is recommended to keep the packages intact, stored in a cool, dry place, away from heat sources and direct sunlight.</i></p>
Allergeni	xxxx
OGM / <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazione o processi che ne prevedano l'impiego- (Reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms, nor has it undergone manipulation or processes involving their use (Reg. EC 1829-1830 of 2003).</i></p>

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	
Peso netto / <i>Net weight</i>	vedi tabella formati / <i>see format table</i>
PH	≤ 4,5

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
Colore / <i>Color</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Odore / <i>Odor</i>	Caratteristico (assenza di coloranti estranei) / <i>Characteristic (absence of foreign colorants)</i>
Sapore / <i>Flavor</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Destinazione d'uso / <i>Intended use</i>	Prodotto da consumare tal quale o come ingrediente per altre ricette di cucina. / <i>Product to be consumed as is or as an ingredient in other recipes.</i>
Rischi associati all'utilizzo improprio / <i>Risks associated with improper use</i>	Errata modalità di conservazione, in particolare dopo l'apertura, possono portare allo sviluppo di muffe sulla superficie del prodotto / <i>Incorrect storage, particularly after opening, can lead to mold development on the product's surface.</i>


**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO / NUTRITIONAL VALUES
PER 100 g OF PRODUCT**

Valore energetico / <i>Energy value</i>	Energia – 201 kj/ 48 kcal
Grassi / <i>Fats</i>	4,9 g
Di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	0,7 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	0,3 g
Di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0,3 g
Proteine / <i>Proteins</i>	0,3 g
Sale / <i>Salt</i>	0,5 g
PACKAGING	
Imballaggio primario / <i>Primary packaging</i>	Vaso di vetro con capsula di metallo. Etichettatura secondo quanto previsto dal reg UE 1169/11 e s.m.i. / <i>Glass jar with metal cap. Labeling according to EU regulation 1169/11 and subsequent amendments.</i>
Imballaggio secondario / <i>Secondary packaging</i>	Cartone da pezzi variabili a seconda del formato / <i>Cardboard box with a variable number of pieces depending on the format.</i>

TRASPORTO / TRANSPORT

Prodotto trasportabile a temperatura ambiente secondo le condizioni igieniche stabilite dalle vigenti norme in materia (Reg CE 852/2004 e s.m.i. / *Product can be transported at room temperature under the hygienic conditions established by current regulations (Reg EC 852/2004 and subsequent amendments).*

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE FORMATS	156 ml vaso circolare / <i>156 ml circle shape jar</i>
Codice articolo / <i>Article code</i>	CNOC150
Codice EAN / <i>EAN code</i>	8055060660772
Formato vaso (ml) / <i>Jar capacity (ml)</i>	156
Peso netto (g) / <i>Net weight (g)</i>	150
Dim. cartone (cm) / <i>Carton dimensions (cm)</i>	225 X 150 X 147
Pezzi per crt / <i>Pieces per carton</i>	12
Cartoni per strato / <i>Pieces per layer</i>	25
Strati / <i>Layers</i>	10
Pezzi per pallet EPAL / <i>Pieces per EPAL pallet</i>	3000

	SCHEDA TECNICA	REV. 2
	CREMA DI OLIVE LECCINO Pitted black Leccino	04/03/2025

Ingredienti / <i>Ingredients</i>	<p>Olive nere Leccino denocciolate 89%, olio extravergine di oliva 10%, sale, pepe. Correttore di acidità: acido lattico / Pitted black Leccino olives 89%, extra virgin olive oil 10 %, salt, pepper. Acidity regulator: lactic acid.</p>
Shelf-life	36 mesi
Modalità di stoccaggio e conservazione / <i>Storage and preservation instructions</i>	<p>Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari. / <i>It is recommended to keep the packages intact, stored in a cool, dry place, away from heat sources and direct sunlight.</i></p>
Allergeni	xxxx
OGM / <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazione o processi che ne prevedano l'impiego- (Reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms, nor has it undergone manipulation or processes involving their use (Reg. EC 1829-1830 of 2003).</i></p>

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Peso netto / <i>Net weight</i>	vedi tabella formati / <i>see format table</i>
PH	≤ 4,5

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Colore / <i>Color</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Odore / <i>Odor</i>	Caratteristico (assenza di coloranti estranei) / <i>Characteristic (absence of foreign colorants)</i>
Sapore / <i>Flavor</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Destinazione d'uso / <i>Intended use</i>	Prodotto da consumare tal quale o come ingrediente per altre ricette di cucina. / <i>Product to be consumed as is or as an ingredient in other recipes.</i>
Rischi associati all'utilizzo improprio / <i>Risks associated with improper use</i>	Errata modalità di conservazione, in particolare dopo l'apertura, possono portare allo sviluppo di muffe sulla superficie del prodotto / <i>Incorrect storage, particularly after opening, can lead to mold development on the product's surface.</i>
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Conta di batteri anaerobi solfiti-riduttori	≤ 10 UFC/g


**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO / NUTRITIONAL VALUES
PER 100 g OF PRODUCT**

Valore energetico / <i>Energy value</i>	Energia – 886 kj/212 kcal
Grassi / <i>Fats</i>	22 g
Di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	3,6 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	1 g
Di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	1 g
Proteine / <i>Proteins</i>	1,5 g
Sale / <i>Salt</i>	1 g
PACKAGING	
Imballaggio primario / <i>Primary packaging</i>	Vaso di vetro con capsula di metallo. Etichettatura secondo quanto previsto dal reg UE 1169/11 e s.m.i. / <i>Glass jar with metal cap. Labeling according to EU regulation 1169/11 and subsequent amendments.</i>
Imballaggio secondario / <i>Secondary packaging</i>	Cartone da pezzi variabili a seconda del formato / <i>Cardboard box with a variable number of pieces depending on the format.</i>

TRASPORTO / TRANSPORT

Prodotto trasportabile a temperatura ambiente secondo le condizioni igieniche stabilite dalle vigenti norme in materia (Reg CE 852/2004 e s.m.i. / *Product can be transported at room temperature under the hygienic conditions established by current regulations (Reg EC 852/2004 and subsequent amendments).*

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE FORMATS	156 ml vaso circolare / 156 ml circle shape jar
Codice articolo / Article code	CLEC150
Codice EAN / EAN code	8055060660758
Formato vaso (ml) / Jar capacity (ml)	156
Peso netto (g) / Net weight (g)	150
Dim. cartone (cm) / Carton dimensions (cm)	225 X 150 X 147
Pezzi per crt / Pieces per carton	12
Cartoni per strato / Pieces per layer	25
Strati / Layers	10
Pezzi per pallet EPAL / Pieces per EPAL pallet	3000

	SCHEDA TECNICA	REV. 2
	GIARDINIERA in agrodolce GIARDINIERA sweet and sour	05/06/2024

Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Verdure miste (SEDANO*, finocchio, peperone, cipolla bianca, cavolo bianco, carote) 65%, acqua, zucchero, sale, aceto bianco (contiene SOLFITI*) *allergeni / <i>Mixed vegetables (CELERY*, fennel, pepper, white onion, white cabbage, carrots) 65%, water, sugar, salt, white vinegar (contains SULPHITES*) *allergens</i>
Shelf-life	36 mesi / <i>36 months</i>
Modalità di stoccaggio e conservazione / <i>Storage and preservation instructions</i>	Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari. / <i>It is recommended to keep the packages intact, stored in a cool, dry place, away from heat sources and direct sunlight.</i>
Allergeni / <i>Allergens</i>	Sedano / <i>Celery</i>
OGM / <i>GMO</i>	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazione o processi che ne prevedano l'impiego- (Reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms, nor has it undergone manipulation or processes involving their use (Reg. EC 1829-1830 of 2003).</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / <i>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	
PH	≤ 4,5

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / <i>MICROBIOLOGICAL PARAMETERS</i>	
Colore / <i>Color</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Odore / <i>Odor</i>	Caratteristico (assenza di coloranti estranei) / <i>Characteristic (absence of foreign colorants)</i>
Sapore / <i>Flavor</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Destinazione d'uso / <i>Intended use</i>	Prodotto da consumare tal quale o come ingrediente per altre ricette di cucina. / <i>Product to be consumed as is or as an ingredient in other recipes.</i>
Rischi associati all'utilizzo improprio / <i>Risks associated with improper use</i>	Errata modalità di conservazione, in particolare dopo l'apertura, possono portare allo sviluppo di muffe sulla superficie del prodotto / <i>Incorrect storage, particularly after opening, can lead to mold development on the product's surface.</i>


VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO / *NUTRITIONAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT*

Valore energetico / <i>Energy value</i>	Energia – 269 kJ/214 kcal
Grassi / <i>Fats</i>	2.2 gr
Di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	0.3 gr
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	9.3 gr
Di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	6.7 gr
Proteine / <i>Proteins</i>	0.7 gr
Sale / <i>Salt</i>	1.3 gr
PACKAGING	
Imballaggio primario / <i>Primary packaging</i>	Vaso di vetro con capsula di metallo. Etichettatura secondo quanto previsto dal reg UE 1169/11 e s.m.i. / <i>Glass jar with metal cap. Labeling according to EU regulation 1169/11 and subsequent amendments.</i>
Imballaggio secondario / <i>Secondary packaging</i>	Cartone da pezzi variabili a seconda del formato / <i>Cardboard box with a variable number of pieces depending on the format.</i>

TRASPORTO / *TRANSPORT*

Prodotto trasportabile a temperatura ambiente secondo le condizioni igieniche stabilite dalle vigenti norme in materia (Reg CE 852/2004 e s.m.i. / *Product can be transported at room temperature under the hygienic conditions established by current regulations (Reg EC 852/2004 and subsequent amendments).*

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE FORMATS	580 ml vaso quadrato / 580 ml square jar
Codice articolo / Article code	AGGIARX550
Codice EAN / EAN code	8055060662837
Formato vaso (ml) / Jar capacity (ml)	580
Peso netto (g) / Net weight (g)	550
Peso sgocciolato / Drained weight	330
Dim. cartone (cm) / Carton dimensions (cm)	246x165x210
Pezzi per crt / Pieces per carton	6
Cartoni per strato / Pieces per layer	26
Strati / Layers	5
Pezzi per pallet EPAL / Pieces per EPAL pallet	780
Dim. cartone (cm) / Carton dimensions (cm)	246x165x210

	SCHEDA TECNICA	REV. 2
	CAVOLI NOSTRI in olio extravergine OUR CABBAGES in extra virgin olive oil	17/03/2025

Ingredienti / <i>Ingredients</i>	<p>Cavoli misti in proporzione variabile (cavolo cappuccio, cavolfiore, cavolo verza, cavolo nero) 65%, olio extravergine di oliva 33%, aceto di mele*, sale, pepe nero, peperoncino, aglio, alloro. Correttore di acidità: acido citrico. *contiene solfiti / <i>Mixed cabbage in varying proportions (cabbage, cauliflower, Savoy cabbage, black cabbage) 65%, extra virgin olive oil 33%, apple vinegar*, salt, black pepper, chilli pepper, garlic, bay leaves. Acidity regulator: citric acid. *contains sulphites</i></p>
Shelf-life	36 mesi / <i>36 months</i>
Modalità di stoccaggio e conservazione / <i>Storage and preservation instructions</i>	<p>Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari. / <i>It is recommended to keep the packages intact, stored in a cool, dry place, away from heat sources and direct sunlight.</i></p>
Allergeni / <i>Allergens</i>	Solfiti / <i>sulphites</i>
OGM / <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazione o processi che ne prevedano l'impiego- (Reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms, nor has it undergone manipulation or</i></p>

	<i>processes involving their use (Reg. EC 1829-1830 of 2003).</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	
PH	≤ 4,5

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
Colore / <i>Color</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Odore / <i>Odor</i>	Caratteristico (assenza di coloranti estranei) / <i>Characteristic (absence of foreign colorants)</i>
Sapore / <i>Flavor</i>	Tipico (assenza di coloranti estranei) / <i>Typical (absence of foreign colorants)</i>
Destinazione d'uso / <i>Intended use</i>	Prodotto da consumare tal quale o come ingrediente per altre ricette di cucina. / <i>Product to be consumed as is or as an ingredient in other recipes.</i>
Rischi associati all'utilizzo improprio / <i>Risks associated with improper use</i>	Errata modalità di conservazione, in particolare dopo l'apertura, possono portare allo sviluppo di muffe sulla superficie del prodotto / <i>Incorrect storage, particularly after opening, can lead to mold development on the product's surface.</i>
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO / NUTRITIONAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT	
Valore energetico / <i>Energy value</i>	Energia – 336 kj/ 80 kcal

Grassi / <i>Fats</i>	7 gr
Di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	1 gr
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	3,8 gr
Di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	2,1 gr
Proteine / <i>Proteins</i>	1,4 gr
Sale / <i>Salt</i>	0,5 gr
PACKAGING	
Imballaggio primario / <i>Primary packaging</i>	Vaso di vetro con capsula di metallo. Etichettatura secondo quanto previsto dal reg UE 1169/11 e s.m.i. / <i>Glass jar with metal cap. Labeling according to EU regulation 1169/11 and subsequent amendments.</i>
Imballaggio secondario / <i>Secondary packaging</i>	Cartone da pezzi variabili a seconda del formato / <i>Cardboard box with a variable number of pieces depending on the format.</i>

TRASPORTO / <i>TRANSPORT</i>	
Prodotto trasportabile a temperatura ambiente secondo le condizioni igieniche stabilite dalle vigenti norme in materia (Reg CE 852/2004 e s.m.i. / <i>Product can be transported at room temperature under the hygienic conditions established by current regulations (Reg EC 852/2004 and subsequent amendments).</i>)	

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE FORMATS	314 ml vaso quadrato / <i>314 ml square jar</i>
Codice articolo / <i>Article code</i>	MIXCAVX280
Codice EAN / <i>EAN code</i>	8055060662936
Formato vaso (ml) / <i>Jar capacity (ml)</i>	314
Peso netto (g) / <i>Net weight (g)</i>	280
Dim. cartone (cm) / <i>Carton dimensions (cm)</i>	225 X 150 X 147
Pezzi per crt / <i>Pieces per carton</i>	6
Cartoni per strato / <i>Pieces per layer</i>	25
Strati / <i>Layers</i>	10
Pezzi per pallet EPAL / <i>Pieces per EPAL pallet</i>	1500
Dim. cartone (cm) / <i>Carton dimensions (cm)</i>	225 X 150 X 147