



Opson S.R.L
 Via Sandro Pertini 55/57 50019
 Sesto Fiorentino (FI) Italia
 Tel. +390554218158 - Fax.
 0554205869
 qualita@ledelizie.eu

Capitale Sociale: 90.000 €
 Reg. Impr. Di Firenze n. 06972850488
 R.E.A.670219 – C.F. e P.IVA 06972850488

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente
 Data emissione: **9 novembre 2020**

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Edizione: 1 | Revisione: 1 |
| Emissione: Resp. HACCP | Approvazione: Direzione |

PRODOTTO: SALSA PICCANTE T/A

COD:1240

PRODUTTORE

OPSON S.R.L.

SEDE DELLO STABILIMENTO

VIA SANDRO PERTINI 55/57, 50019 SESTO FIORENTINO (FI) ITALIA

BOLLO CE

IT1739/LCE

SISTEMA DI CONTROLLO AZIENDALE

OPSON S.R.L. APPLICA UN SISTEMA H.A.C.C.P. BASATO SULL'ANALISI DEI RISCHI E DI CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI, IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI (REG. 178/2002/CE, REG. 852/2004/CE, REG. 853/2004/CE.

CERTIFICAZIONI

UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 22000:2018

FORMATO DI VENDITA

T/A

INGREDIENTI
 coadiuvante, additivi
 in ordine decrescente
 (percentuali riferite al
 prodotto all'origine)

SALSA PICCANTE (SALSA MEDITERRANEA (MAIONESE (OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, UOVO DI GALLINE ALLEVATE A TERRA, ACETO DI VINO (CONTIENE SOLFITI), SALE IODATO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, SACCAROSIO, SUCCO DI LIMONE (SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO, CONSERVANTE: METABISOLFITO DI SODIO), SENAPE (ACQUA, SEMI DI SENAPE, ACETO DI ACQUAVITE, SALE, SPEZIE, AROMI NATURALI), ANTIOSSIDANTE: E330, CONSERVANTE: E200), ORTAGGI IN PROPORZIONE VARIABILE 35.4% (CAROTE, CAVOLFIORI, CIPOLLINE, SEDANO , CETRIOLI, PEPERONI, ACQUA, ACETO DI VINO, ZUCCHERO, OLIO DI OLIVA 3%, SALE, CONTIENE SOLFITI), CAROTE 18.5% (CAROTE, ACQUA, ZUCCHERO, SALE, CORRETTORI DI ACIDITÀ: E270, E330), CAPPERI IN SALAMOIA (CAPPERI, ACQUA, SALE, ACETO DI VINO (CONTIENE SOLFITI)), AGLIO, PEPE BIANCO) , SALSA PICCANTE HARISSA 7.0% (PEPERONCINO ROSSO 58%, AGLIO, OLIO DI SEMI DI SOIA ,CORIANDOLO, SALE, CORRETTORE DI ACIDITÀ: E330, CONSERVANTE: E202), SALSA TABASCO 0.3% (ACETO (CONTIENE SOLFITI), PEPERONCINO PICCANTE 19%, SALE), PEPERONE DOLCE ROSSO, CIPOLLA) .

ALLERGENI

| ALLERGENE | PRESENTE COME INGREDIENTE | PRESENTE NELLO STABILIMENTO |
|---|---------------------------|-----------------------------|
| Glutine e/o cereali contenenti glutine e prodotti derivati | | X |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X |
| Uova e prodotti a base di uova | X | X |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | X |
| Arachidi e prodotti derivati | | X |
| Soia e prodotti a base di soia | X | X |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | X |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | | X |
| Sedano e prodotti a base di sedano | X | X |
| Senape e prodotti a base di senape | X | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | | X |
| Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) | X | X |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | X |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | X |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g)

| PARAMETRO | OTTIMI | ACCETTABILI |
|---------------------------------|----------------|----------------|
| AEROBI MESOFILI CMT | 100.000 | 1.000.000 |
| STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI | 10 | 100 |
| ENTEROBACTERIACEAE | 10 | 100 |
| CLOSTRIDIUM PERFRINGES | 10 | 100 |
| SALMONELLA SPP. | ASSENTE IN 25G | ASSENTE IN 25G |
| L. MONOCYTOGENES | ASSENTE IN 25G | ASSENTE IN 25G |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

| VALORI MEDI PER GR. 100 DI PRODOTTO | | |
|-------------------------------------|-------------|-------------|
| ENERGIA | 1.257,00 kJ | 305,00 Kcal |
| GRASSI | 32,00 g. | |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 3,70 g. | |
| CARBOIDRATI | 2,60 g. | |
| DI CUI ZUCCHERI | 1,80 g. | |
| PROTEINE | 0,90 g. | |
| SALE | 1,40 g. | |

IDONEITA' IMBALLO PRIMARIO

OPSON S.R.L. DICHIARA CHE GLI IMBALLI UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI SONO CONFORMI AL D.M. 21/03/1973 E S.M., AL REGOLAMENTO CE 1935/2004 ED IL REGOLAMENTO CE 2023/2006 E S.M.

CONFEZIONAMENTO

ATM

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

CONSERVARE TRA 0 E +4°C

SHELF LIFE

GIORNI 15

MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

AL FINE DI GARANTIRE L'INTEGRITÀ DEL PRODOTTO SOTTO IL PROFILO MICROBIOLOGICO, IL TRASPORTO DEVE EFFETTUARSI CON MEZZI AVENTI CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE IDONEE A GARANTIRE UN REGIME DI FREDDO CON TEMPERATURE INFERIORI A + 4°C

CONSIGLI D'USO

SPALMARE SU FETTE DI PANE TOSTATO.

*Dr. Gianluca Gazeri
Responsabile Qualità*