

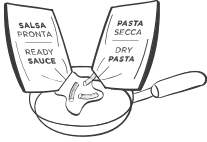


<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>FUSILLI ALLA PUTTANESCA</b>
<b>MARCHIO</b>	 
<b>FORMATO</b>	<b>FUSILLO</b>
<b>SKU</b>	<b>018M</b>
<b>CODICE EAN</b>	<b>8051764980185</b>
<b>STATO DEL PRODOTTO</b>	<b>SOLIDO PER LA PASTA</b> <b>LIQUIDO A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA SALSA PRONTA</b>

<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO:</b>	Pasta – Primo piatto																																							
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:</b>	Una ricetta dalla personalità semplice ma ben definita, dal colore rosso intenso e dal tocco speziato equilibrato. Un delizioso piatto di pasta, molto diffuso nel sud Italia, specialmente durante l'estate quando i pomodori sono incredibilmente gustosi e il clima troppo caldo per passare lunghe ore in cucina! Aggiungi un pizzico di origano sopra!																																							
<b>PASTA:</b> <b>ingrediente (in ordine decrescente) e provenienza della materia prima</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Ingrediente</th><th>Provenienza</th></tr></thead><tbody><tr><td>Semola di <b>grano</b> duro</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Acqua</td><td>Italia</td></tr></tbody></table>	Ingrediente	Provenienza	Semola di <b>grano</b> duro	Italia	Acqua	Italia																																	
Ingrediente	Provenienza																																							
Semola di <b>grano</b> duro	Italia																																							
Acqua	Italia																																							
<b>SALSA:</b> <b>ingrediente (in ordine decrescente) e provenienza della materia prima</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Ingrediente</th><th>Provenienza</th></tr></thead><tbody><tr><td>Brodo vegetale (acqua, carote, cipolla, <b>sedano</b>)</td><td>Acqua: Italia Carota: Polonia Cipolla: Polonia <b>Sedano: Spagna</b></td></tr><tr><td>Passata di pomodoro</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Olive verdi in salamoia</td><td>Spagna</td></tr><tr><td>Olive nere in salamoia</td><td>Spagna</td></tr><tr><td>Olio di semi di girasole alto oleico</td><td>UE</td></tr><tr><td>Capperi</td><td>Spagna</td></tr><tr><td>Sale</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Carote</td><td>Polonia</td></tr><tr><td>Cipolle</td><td>Polonia</td></tr><tr><td><b>Alici</b> sott'olio di semi di girasole</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Basilico</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Olio di semi di girasole (<b>Alici</b>)</td><td>Italia</td></tr><tr><td><b>Sedano</b></td><td>Spagna</td></tr><tr><td>Amido di mais</td><td>Regno Unito</td></tr><tr><td>Aglio</td><td>Spagna</td></tr><tr><td>Zucchero</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Pepe nero</td><td>Prodotto finito: Italia Materia prima: India, Vietnam; Sri Lanka, Indonesia</td></tr><tr><td>Acido lattico (correttore di acidità)</td><td>Italia</td></tr></tbody></table>	Ingrediente	Provenienza	Brodo vegetale (acqua, carote, cipolla, <b>sedano</b> )	Acqua: Italia Carota: Polonia Cipolla: Polonia <b>Sedano: Spagna</b>	Passata di pomodoro	Italia	Olive verdi in salamoia	Spagna	Olive nere in salamoia	Spagna	Olio di semi di girasole alto oleico	UE	Capperi	Spagna	Sale	Italia	Carote	Polonia	Cipolle	Polonia	<b>Alici</b> sott'olio di semi di girasole	Italia	Basilico	Italia	Olio di semi di girasole ( <b>Alici</b> )	Italia	<b>Sedano</b>	Spagna	Amido di mais	Regno Unito	Aglio	Spagna	Zucchero	Italia	Pepe nero	Prodotto finito: Italia Materia prima: India, Vietnam; Sri Lanka, Indonesia	Acido lattico (correttore di acidità)	Italia	
Ingrediente	Provenienza																																							
Brodo vegetale (acqua, carote, cipolla, <b>sedano</b> )	Acqua: Italia Carota: Polonia Cipolla: Polonia <b>Sedano: Spagna</b>																																							
Passata di pomodoro	Italia																																							
Olive verdi in salamoia	Spagna																																							
Olive nere in salamoia	Spagna																																							
Olio di semi di girasole alto oleico	UE																																							
Capperi	Spagna																																							
Sale	Italia																																							
Carote	Polonia																																							
Cipolle	Polonia																																							
<b>Alici</b> sott'olio di semi di girasole	Italia																																							
Basilico	Italia																																							
Olio di semi di girasole ( <b>Alici</b> )	Italia																																							
<b>Sedano</b>	Spagna																																							
Amido di mais	Regno Unito																																							
Aglio	Spagna																																							
Zucchero	Italia																																							
Pepe nero	Prodotto finito: Italia Materia prima: India, Vietnam; Sri Lanka, Indonesia																																							
Acido lattico (correttore di acidità)	Italia																																							
IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GLI ALLERGENI																																								

PARAMETRI DELLA PASTA:			
Chimici	Umidità 130°C	≤12,5%	
	Ceneri a 550°C	max 0,90% s.s.	
	Azoto Kjeldahl totale (N per 5,70)	min 10,50% s.s.	
	Acidità in gradi	max 4	
	Residui di fitofarmaci	Reg. CE n. 396/2005 e s.m. e i.	
	Aflatossine (B1, B2, G1, G2) Ocratossina	in 25 g (within Reg. EC n. 1881/2006)	
	FILTH TEST		
	Frammenti insetti	in 50 g	20 – D.M. 12/01/99
	Insetti vivi	in 50 g	absent
	Peli di roditore	in 50 g	absent
	Corpi estranei	in 50 g	absent
	Fisici	Aspetto esterno omogeneo, senza tagli, fessure o bolle d'aria.	
	Microbiologici	CBT	<10 <sup>4</sup> UFC/g
		Coliformi totali	<10 UFC/g
		Coliformi fecali	<10 UFC/g
E Coli		<10 UFC/g	
Stafilococchi		<1000 UFC/g	
Salmonella spp		<10 UFC/g	
Muffe		<100 UFC/g	
Lieviti		<100 UFC/g	
Chimici	<ul style="list-style-type: none"><li>pH &lt; 4,6</li><li>Aw &lt; 0,93</li></ul>		
	Microbiologici	Carica batterica totale	< 100 UFC/g
Enterobatteri totali		< 10 UFC/g	
Stafilococchi coagulasi positivi		< 10 UFC/g	
Salmonella spp		Absent su 25 g	
Listeria monoytogenes		Absent su 25 g	
Lieviti		< 10 UFC/g	
Muffe		< 10 UFC/g	
PARAMETRI DELLA SALSA:	<u>Corpi metallici assenti in diametro superiore a:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>Ferroso <math>\phi</math> 2,5 mm</li><li>Non Ferroso <math>\phi</math> 3,0 mm</li><li>Acciaio <math>\phi</math> 3,96 mm</li></ul> ovvero i parametri di sensibilità del metal detector.		
	Fisici	Corpi estranei di origine vegetale provenienti dall'oliva: <ul style="list-style-type: none"><li>- piccioli 2 unità/1.000 g</li><li>- noccioli interi 2 unità/1.000 g</li><li>- frammenti di noccioli 2 unità/1.000 g</li></ul> Le preparazioni non sono insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.	




<b>MODALITÀ DI UTILIZZO:</b>	Consumare previa cottura di 6/7 minuti in microonde a 750w (medium-high). Consumare previa cottura di 6/7 minuti in padella.
<b>MODALITÀ DI PREPARAZIONE</b>	
<b>MICROONDE:</b> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Versa la PASTA e la SALSA nel contenitore da microonde.</li><li>2. Assicurati che la salsa copra la pasta.</li><li>3. Cuoci nel forno a microonde munito di piatto girevole per 6/7 minuti a 750 Watt/medium-high.</li><li>4. Lascia riposare nel MICROONDE! Il piatto e prodotto all'interno sono molto CALDI. Rimuovi con cautela utilizzando il bordo superiore, mescola e servi.</li></ol> <p><i>Le istruzioni di cottura sono state sviluppate utilizzando un forno a microonde a 750 Watt con piatto girevole. Ogni microonde ha prestazioni differenti. I tempi indicati sono approssimativi. Verifica che il prodotto abbia raggiunto il grado di cottura desiderato.</i></p>
<b>PADELLA:</b> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Versa la PASTA e la SALSA in una adeguata padella antiaderente.</li><li>2. Assicurati che la salsa copra la pasta.</li><li>3. Copri la padella con il coperchio, fai bollire per 6/7 minuti.</li><li>4. Mescolare e servire.</li></ol>
<b>UTILIZZO PREVISTO:</b>	Come primo piatto. Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.
<b>ERRONEO UTILIZZO:</b>	Prodotto mangiato crudo.
<b>CONSERVAZIONE:</b>	Conservare a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto, al riparo dal sole. Una volta aperto va conservato in frigorifero a +4/8°C e consumato entro un giorno.
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:</b>	Il termine minimo di conservazione è di 18 mesi se conservato a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto, al riparo dal sole.
<b>CATEGORIA DI CONSUMATORI:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Vulnerabile: <input type="checkbox"/> Bambini <input type="checkbox"/> Malati <input type="checkbox"/> Anziani <input checked="" type="checkbox"/> Allergici <input type="checkbox"/> Non vulnerabile
<b>CONTENUTO DELLA CONFEZIONE</b>	n. 1 busta di pasta n. 1 busta di salsa n. 1 bowl (piatto) compostabile n. 1 forchetta compostabile

DICHIARAZIONE ALLERGENI IN ETICHETTA:  Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination	
	Si/No	Nome specifico	Natura/ funzione	Si/No	Nome specifico
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	SI	Glutine	Ingrediente		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO			SI	Uova
Pesci e prodotti a base di pesci	SI	Alice	Ingrediente	SI	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			SI	
Soia e prodotti a base di soia	NO			SI	Soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO			SI	
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, etc.)	NO			NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			SI	Sesamo
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO			NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	Sedano	Ingrediente	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO	
Lupini e prodotti derivati	NO			NO	
Molluschi e prodotti derivati	NO			NO	

**CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO**

<b>PIATTO</b>	<p>Piatto realizzato in PULP+PLA idoneo alla cottura in microonde per temperature fino a 150°C per 30 minuti.</p> <p>Il materiale non contiene e rilascia sostanze di cui all'allegato II del Reg. UE 10/2011. Il prodotto è conforme al regolamento CE n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 Ottobre 2004 relativo ai materiali a contatto con gli alimenti ed è fabbricato conformemente alle GMP in accordo con il Regolamento Europeo EC/2023/2006. Il piatto è compostabile in accordo allo standard EN13432 ed è conforme ai requisiti richiesti dall'FDA per i materiali a contatto con gli alimenti. PESO NETTO DEL PIATTO (g): 20</p>
<b>FORCHETTA</b>	<p>Di legno compostabile. Il prodotto è conforme al Regolamento EC n. 1935/2004 e ai requisiti richiesti dall'FDA per i materiali a contatto con gli alimenti.</p> <p>PESO NETTO DELLA FORCHETTA (g): 2</p>
IL PIATTO E LA FORCHETTA SONO CONFEZIONATI CON FILM TRASPARENTE IDONEO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	
<b>IMBALLAGGIO I°:</b> <i>busta della salsa</i> <i>busta della pasta</i>	<p>PASTA: polietilene (PE) SALSA: alluminio (Al)</p> <p>I materiali non contengono e rilasciano sostanze di cui all'allegato II del Reg. UE 10/2011.</p>
<b>IMBALLAGGIO II°:</b>	<p>ASTUCCIO (mm): lunghezza 170 – larghezza 170 –altezza 60</p> <p>L'astuccio contiene 405g di kit pronto da cuocere (pasta 90g – salsa 315g), piatto, forchetta. PESO LORDO DELL'ASTUCCIO (g): 430</p>
<b>IMBALLAGGIO III°:</b>	<p>CARTONE (mm): lunghezza 356 – larghezza 180 –altezza 196</p> <p>N. ASTUCCI PER CARTONE: 6</p> <p>PESO LORDO DEL CARTONE (Kg): 2,5</p>
<b>PALLETIZZAZIONE</b> <b>EURO PALLET(80X120cm)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- numero di unità per cartone: 6</li><li>- numero di cartoni per strato: 12</li><li>- numero di strati: 9</li><li>- numero di cartoni per pallet: 108</li><li>- unità totali: 648</li><li>- altezza del pallet (incluso pallet): 1.908 mm</li><li>- peso lordo totale (pallet incluso): ~ 400 Kg</li></ul> 
<b>SPECIFICHE DI TRASPORTO:</b>	<p><i>A temperatura ambiente e in condizioni igieniche adeguate</i></p>
<b>DICITURE LEGALI IN ETICHETTA:</b>	<p><u>Il prodotto è conforme con il Regolamento CE 1169/2011. Etichette ed informazioni presenti su tutti e sei i lati della confezione.</u></p> <p>NOME COMMERCIALE, INGREDIENTI, INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, PRODUTTORE, LOTTO, DATA DI SCADENZA, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO, PESO, MODALITÀ DI PREPARAZIONE, CONTROLLO METROLOGICO <b>e</b>, ALTRE INDICAZIONI (SENZA OLIO DI PALMA, SENZA GLUTAMMATO, NON LIOFILIZZATO, NON CONGELATO).</p>
<b>MODALITÀ DI CODIFICA LOTTO:</b>	<p><b>UNITÀ DI VENDITA:</b> - ESEMPIO SU LOTTO <b>LN0141011</b></p> <p>L: "lotto" e sarà la L N: "anno". Es. "N" sarà per il 2019, "M" 2018, "O" 2020 014: "giorno dell'anno" ovvero 14 gennaio. Es. "001" sarà 1 Gennaio. 1: "numero di turno". 011: codice prodotto</p> <p><b>ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE</b></p> <p><b>Salsa:</b> - ESEMPIO SU LOTTO <b>LN0031315gAR</b></p> <p>L: "lotto" e sarà la L N: "anno". Es. "N" sarà per il 2019, "M" 2018, "O" 2020 003: "giorno dell'anno" ovvero 3 gennaio. Es. "001" sarà 1 Gennaio. 1: "numero di turno". 315g: quantità in grammi del prodotto AR: "iniziali prime due lettere della salsa". Es. Arrabbiata</p> <p><b>Pasta:</b> - ESEMPIO SU LOTTO <b>1800622N080</b></p> <p>1800622: "n. di lotto" del fornitore N: "anno". Es. "N" sarà per il 2019, "M" 2018, "O" 2020 080: "giorno dell'anno" ovvero 80<sup>mo</sup> giorno dell'anno. Es. "80" sarà 21 Marzo.</p>

<b>DICHIARAZIONE OGM:</b>	La COME s.r.l. attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non contiene organismi geneticamente modificati OGM e non è interessato dalla modifica di legislazione relativa all'etichettatura delle derrate OGM secondo i Regolamenti (UE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003.
<b>DICHIARAZIONE IONIZZAZIONE E IRRADIAZIONE:</b>	La COME s.r.l. attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non subisce alcun trattamento d'ionizzazione o irradiazione conformemente alla Direttiva 1992/2/CE.
<b>DICHIARAZIONE AGENTI INQUINANTI:</b>	La COME s.r.l. attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) n. 1881/2006 e n. 333/2007.
<b>DICHIARAZIONE ANTIPARASSITARI:</b>	La COME s.r.l. attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) n. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/CEE.
<b>DICHIARAZIONE HACCP:</b>	La COME dispone di un manuale di autocontrollo redatto alla luce dei Reg. Ce 178 del 28/01/2002; n. 852 del 29/04/2004; n. 882 del 29/04/2004 e n.2073 15/11/2005 e s.m.i. Nella redazione del piano HACCP, sono state seguite, ove disponibili, le Linee Guida di settore approvate dal Ministero della Salute.
<b>CONFORMITÀ FDA</b>	COME s.r.l. fa della sicurezza alimentare una priorità assoluta. Tutti gli imballaggi, le materie prime, gli ingredienti e i macchinari utilizzati nel processo produttivo sono conformi a quanto stabilito dalle normative vigenti negli USA relative al contatto con gli alimenti e soddisfano i requisiti FSMA. In particolare il team dell'azienda ha completato con esito positivo i corsi relativi a: GMP/PCQI/BCPS (21 CFR 113 and 114 – GMP for Low-Acid Foods)
<b>CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ VOLONTARIE</b>	La COME s.r.l. è certificate secondo gli standard di qualità internazionali: BRC- Certificazione di prodotto; IFS- Certificazione di prodotto; BIO- Certificazione di prodotto
<b>RIFERIMENTI NORMATIVI:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Regolamento (CE) n. 852/2004</b> sull' "Igiene dei prodotti alimentari" del Parlamento Europeo.</li><li>• <b>Regolamento (CE) n. 853/2004</b> del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Il presente regolamento è volto a garantire un alto livello di sicurezza alimentare e di salute pubblica.</li><li>• <b>Regolamento (UE) n. 1169/2011</b> del parlamento europeo e del consiglio "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori".</li><li>• <b>DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 9 febbraio 2001, n.187</b> "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146."</li><li>• <b>DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 5 marzo 2013, n. 41</b> "Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari."</li><li>• <b>Regolamento (CE) n.2073/2005</b> e successive modifiche "Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari".</li><li>• <b>Regolamento (ce) n. 1935/2004</b> del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 "riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE".</li><li>• <b>Regolamento (UE) n. 10/2011</b> della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.</li><li>• Decreto Ministeriale del 21/03/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.</li><li>• Legge 30 aprile 1962, n. 283.</li><li>• <b>Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, rev.4-2003.</b></li><li>• UNI 10854:1999 Sistemi di Gestione per l'Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP.</li></ul>

<p><b>DICHIARAZIONE INGREDIENTI IN ETICHETTA:</b></p>	<p>PREPARATO PER PASTA ALLA PUTTANESCA (405g: 90g PASTA + 315g SALSA ALLA PUTTANESCA). SALSA ALLA PUTTANESCA 315g (78%) – INGREDIENTI: brodo vegetale [acqua, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, <b>sedano</b>)], passata di pomodoro 27%, olive verdi in salamoia* 1,8% (olive verdi, sale), olive nere in salamoia* 1,8% (olive nere, sale), olio di semi di girasole alto oleico, capperi 1%, sale, carota, cipolla, <b>alici</b> in olio di semi di girasole (<b>alici</b>, olio di semi di girasole), olio di semi di girasole (<b>alici</b>), <b>sedano</b>, amido di mais, aglio, zucchero, pepe nero, correttore di acidità: acido lattico. PASTA 90g (22%) – INGREDIENTI: pasta di semola di <b>grano</b> duro. <b>Il prodotto può contenere soia, uova, sesamo.</b> Paese di coltivazione e molitura del grano: Italia * ORIGINE: agricoltura UE</p>																																																					
<p><b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI MEDI</th> <th>SALSA 100 g</th> <th>PASTA 100 g</th> <th>per 100 g di prodotto pronto da cuocere</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Energia</td> <td>kcal</td> <td>32,75</td> <td>357</td> <td>101,01</td> </tr> <tr> <td>kJ</td> <td>137,04</td> <td>1516</td> <td>422,63</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g</td> <td>2,43</td> <td>1,5</td> <td>2,23</td> </tr> <tr> <td>di cui grassi saturi</td> <td>g</td> <td>0,21</td> <td>0,3</td> <td>0,163</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g</td> <td>2,71</td> <td>71</td> <td>17,88</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>g</td> <td>1,44</td> <td>3,5</td> <td>1,12</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>g</td> <td>0,628</td> <td>3</td> <td>0,488</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g</td> <td>0,575</td> <td>13,5</td> <td>3,34</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g</td> <td>0,527</td> <td>0,125</td> <td>0,409</td> </tr> </tbody> </table>					VALORI MEDI		SALSA 100 g	PASTA 100 g	per 100 g di prodotto pronto da cuocere	Energia	kcal	32,75	357	101,01	kJ	137,04	1516	422,63	Grassi	g	2,43	1,5	2,23	di cui grassi saturi	g	0,21	0,3	0,163	Carboidrati	g	2,71	71	17,88	di cui zuccheri	g	1,44	3,5	1,12	Fibre	g	0,628	3	0,488	Proteine	g	0,575	13,5	3,34	Sale	g	0,527	0,125	0,409
VALORI MEDI		SALSA 100 g	PASTA 100 g	per 100 g di prodotto pronto da cuocere																																																		
Energia	kcal	32,75	357	101,01																																																		
	kJ	137,04	1516	422,63																																																		
Grassi	g	2,43	1,5	2,23																																																		
di cui grassi saturi	g	0,21	0,3	0,163																																																		
Carboidrati	g	2,71	71	17,88																																																		
di cui zuccheri	g	1,44	3,5	1,12																																																		
Fibre	g	0,628	3	0,488																																																		
Proteine	g	0,575	13,5	3,34																																																		
Sale	g	0,527	0,125	0,409																																																		
<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b></p>	<p>Sapore sapido, gusto deciso di grano duro e con un odore di grano maturo pronto per la raccolta. Il piatto grazie ai capperi che gli donano vitalità ha un gusto forte, deciso, intenso e particolare. La delicatezza delle olive verdi equilibra il tutto. Dopo cottura la consistenza è solida ed elastica e la buona tenuta della cottura è tale da garantirle uniformità e assenza di collosità. Aspetto esterno omogeneo, senza tagli, fessure o bolle d'aria.</p>																																																					
<p><b>IMMAGINE DELLA CONFEZIONE</b></p>																																																						
<p><b>IMMAGINE DEL PRODOTTO</b></p>																																																						
<p><b>APPROVAZIONE</b></p>	<p>Emanuela Comparini – RHC <b>COME s.r.l.</b> Via Nettuno n. 212 04012 Cisterna di Latina – LT - ITALIA</p>																																																					
<p><b>FIRMA</b></p>																																																						
<p><b>DATA</b></p>	<p>22/12/2020</p>																																																					