



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 00 del 31/01/2017

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Nome Prodotto Product name	CREMA DI MELANZANE AUBERGINES SAUCE	
Descrizione del prodotto Product description	Crema di melanzane confezionata in vaso di vetro Aubergines sauce, manufactured in jar glass	
Formato	580ml	
Cod. Art.	15079	
Cod. EAN	8025797150792	
Cod. Doganale		
Peso netto/Net weight	520g	
Peso sgocciolato/Drained weight		
Shelf life del prodotto Expiration in month	24 mesi 24	Imballo primario: vaso vetro Primary Pack: glass jar
Imballo secondario: imballo termoretrato con base in cartone Secondary Pack: Termoretrabile plastic pack on carton base	Unità per cartone: 6 Unit per carton: 6	Cartoni per strato: 16 Number cartons per layer: 16
Strati per pallet: 6 Number layers per pallet: 6	Cartoni per pallet: 96 Cartons per pallet: 96	Unità per pallet: 576 Units per pallet: 576

Ingredienti: melanzane (75%), olio di semi di girasole, sale, aglio, amido modificato di mais, piante aromatiche, peperoncino in polvere, estratto di lievito, correttore di acidità: E270.

Ingredients: aubergines (75%), sunflower oil, salt, garlic, modified maize starch, herbs, chili pepper powder, yeast extract, acidity regulator: E270.

Parametri organolettici/Organoleptic criteria

Aspetto – colore /Aspect- colour: salsa di colore marrone scuro tipico della melanzana/ dark brown sauce typical of aubergines.

Odore/Odour: tipico del prodotto. / typical of the product

Sapore/Taste: Tipico della melanzana / typical of the aubergine.

Consistenza / Texture: semi cremoso dalla granulometria fine/ creamy from thin size.

Parametri chimici/Chemical parameters

Parametri	Valore
Ph	4,4 +/- 0,1

Parametri Microbiologici/Microbiological parameters

Parametri	Valore
-----------	--------

**SCHEMA TECNICA/ Product Sheet**

Rev. 00 del 31/01/2017

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Carica Batterica Totale	u.f.c./g	< 1000
Escherichia Coli	u.f.c./g	< 10
Enterobatteri	u.f.c./g	< 10
Lieviti e muffe	u.f.c./g	< 10
Salmonella	In 25g	Assente
Stafilococco aureo	u.f.c./g	< 10
Clostridi solfito riduttori	u.f.c./g	< 10

Tecnologia di produzione e confezionamento / Production and packaging technology

Miscelazione e cottura degli ingredienti, riempimento a caldo in vaso vetro e successiva pastorizzazione per rendere stabile il prodotto a temperatura ambiente./

Codifica lotto di produzione/Batch encoding

L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno giuliano di produzione (es LM052 prodotta il 21/02/12)./ L is the letter of the year for canned vegetables, Julian day of production (ex LM052 produced on 2/21/12).

Etichetta / Label

Conforme al D.Lgs. n. 109 del 27 Gennaio 1992; D.Lgs 114 dell'8 Febbraio 2006, Reg (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti. / Conforms to Legislative Decree. N. 109 of 27 January 1992; Legislative Decree 114 of 8 February 2006, Reg (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25/10/2011. Packaging materials comply with all the rules in force in Italy and in the European Community, including any updates.

Valori Nutrizionali medi 100 g. / Average nutritional values pr 100g.

Nutrizionale	Unità di misura	Valori
Valore Energetico /Energy Value	Kj / Kcal	765 / 183
Grassi / Fat	g	18,2
di cui saturi / of which saturates	g	2,2
Carboidrati / Carbohydrates	g	4,8
di cui zuccheri / of which sugars	g	1,9
Fibre / Fibre	g	2,7
Proteine / Protein	g	0,9
Sale/ Salt	g	1,7

Conservazione/Storage

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. / Store in a dry place and away from heat sources. Once opened keep refrigerated and consume within 3 days.



INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare)	In uso sulla stessa linea	In uso presso lo stabilimento produttivo
<p>Arachidi e derivati:</p> <p>burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ...</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Frutta a guscio e derivati:</p> <p>mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pinoli, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio):</p> <p>burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), ..</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Uova e prodotti a base di uova:</p> <p>meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ..</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Pesce e prodotti a base di pesce:</p> <p>pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei:</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 00 del 31/01/2017

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Cereali e derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Soia e prodotti a base di soia: lecitine, proteine, olio di soia, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: incluso olio di sesamo	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Senape	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
SO₂ : Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare: _____</i> <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO



SCHEDA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 00 del 31/01/2017

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

mg/l espressi come SO ₂ . Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA

Prodotto e confezionato per:/ Produced in Italy for: Viander S.p.A. Località Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG). Cod. F. 330