

VG NEGROAMARO ROSSO SALENTO 75CL

Cépage: Negroamaro

Degré d'alcool: 12, 50

Allergènes: sulfites

Pays de production: Italie



www.pastadimartino.it



www.antonioamato.it

PASTIFICIO DI MARTINO GAETANO & FLLI S.p.A. a Socio Unico  
(Società soggetta a direzione e controllo di Pastificio dei Campi S.r.l.)

Sede Legale e Amministrativa:

80054 Gragnano (NA) - Via Castellammare, 82  
Tel.: +39 0818012984 - Fax +39 0818012878  
Reg. Imp. Napoli e Cod. Fisc. 01813160635 P. IVA IT01271661215 REA N.319951  
Capitale Sociale Euro 11.920.000,00 i.v.

Stabilimenti:

80054 Gragnano (NA) - Via Castellammare, 82 - Tel.: +39 0818012984  
81050 Pastorano (CE) - via Torre Lupara - Loc. Scassata - Tel.: +39 0823883442  
84131 Salerno -Via Tiberio Claudio Felice, 24 - Tel.: +39 089301969

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO – SPAGHETTI

### INFORMAZIONI

MARCHIO PRIVATO	VIAGGIATORE GOLOSO
TITOLARE MARCHIO	UNES Maxi S.p.a.
Ragione sociale del produttore	Pastificio Di Martino Gaetano & Fratelli SpA
Sede dello stabilimento di produzione	Via Castellammare, 82 - Gragnano (Na) 80054

Nome prodotto VG	SPAGHETTI
Corrispondenza formato catalogo di Martino linea bronzo	SPAGHETTI num.3
Trafilatura	bronzo
Ingredienti	Semola di grano duro (acqua come aiuto di processo)
Origine grano	Italia - Paese di coltivazione: Italia
Origine semola	Italia - Paese di molitura: Italia
Certificazione prodotto	Pasta di Gragnano I.G.P.

### CARATTERISTICHE SU MATERIA PRIMA(SEMOLA)

Caratteristiche biologiche (filth test)	
Frammenti di insetti	<30 fr./50 g.
Peli di Roditori	<1 fr./50 g.
Infestazione	Assente
Caratteristiche chimico-fisiche	
Glifosate	max 10 Mg/kg.
Caratteristiche nutrizionali	
%Proteine s/s semola	14% +/-0.5
Difettosità	
Odori estranei	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Punti neri	Max 4 /dmq
Punti cruscali	Max 10/dmq

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto	500g e
Umidità	Max 12.5%
Ceneri	Max 0.86% su S/S
Proteine	14% valore medio (N X 5.7)
Grano tenero	Max 3%
Aflatossine totali	Max 4,0 µg/kg
Aflatossine B1	Max 2,0 µg/kg
Ocratossina A	Max 3,0 µg/kg
Zearalenone	Max 75 µg/kg
Deossinivalenolo (DON)	Max 750 µg/kg
Somma HT-2 e T-2	Max 25 µg/kg
Metalli pesanti	Max cadmio e piombo : 0.20 mg/kg



www.pastadimartino.it



www.antonioamato.it

PASTIFICIO DI MARTINO GAETANO & F.LLI S.p.A. a Socio Unico  
(Società soggetta a direzione e controllo di Pastificio dei Campi S.r.l.)

Sede Legale e Amministrativa:  
80054 Gragnano (NA) - Via Castellammare, 82  
Tel.: +39 0818012984 - Fax +39 0818012878  
Reg. Imp. Napoli e Cod. Fisc. 01813160635 P. IVA IT01271661215 REA N.319951  
Capitale Sociale Euro 11.920.000,00 i.v.

Stabilimenti:  
80054 Gragnano (NA) - Via Castellammare, 82 - Tel.: +39 0818012984  
81050 Pastorano (CE) - via Torre Lupara - Loc. Scassata - Tel.: +39 0823883442  
84131 Salerno -Via Tiberio Claudio Felice, 24 - Tel.: +39 089301969

### Tabella nutrizionale presente sul prodotto VG. Valori medi per 100g.

ENERGIA	1539 KJ /363 Kcal
GRASSI	1.5g
Di cui acidi grassi saturi	0.2g
CARBOIDRATI	72.5g
di cui zuccheri	0.6g
FIBRE	1.6g
PROTEINE	14.0g (N x 6.25)
SALE	<0.01 g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Ruvido/semiruvido
Odore	gradevole e privo di aromi estranei
Colore	Giallo paglierino
Sapore	Gradevole
Nerbo	Buono

### ISTRUZIONI DI COTTURA e CONSERVAZIONE

Istruzioni di cottura	Portare ad ebollizione un'abbondante quantità di acqua salata (5 L per 500 g di pasta). Tempo di cottura al dente 8 min
Modalità di conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT	< 1000 Cfu/g
E. Coli	Assente in 1 g
Stafilococchi Coagulasi (+)	<10ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
B. Cereus	< 50 ufc/g
Muffe/Lieviti	Max 100Cfu/g

### REQUISITI DIETETICI SPECIALI

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni	Si / No
Idoneo per vegetariani ova latticini	SI
Idoneo per vegani	SI
Idoneo per dieta Kosher	SI
Idoneo per dieta Halal	Si, ma non certificato
Idoneo per celiaci	No
Idoneo per diabetici	Si
Prodotto da agricoltura biologica	No



www.pastadimartino.it



www.antonioamato.it

PASTIFICIO DI MARTINO GAETANO & F.LLI S.p.A. a Socio Unico  
(Società soggetta a direzione e controllo di Pastificio dei Campi S.r.l.)

Sede Legale e Amministrativa:  
80054 Gragnano (NA) - Via Castellammare, 82  
Tel.: +39 0818012984 - Fax +39 0818012878  
Reg. Imp. Napoli e Cod. Fisc. 01813160635 P. IVA IT01271661215 REA N.319951  
Capitale Sociale Euro 11.920.000,00 i.v.

Stabilimenti:  
80054 Gragnano (NA) - Via Castellammare, 82 - Tel.: +39 0818012984  
81050 Pastorano (CE) - via Torre Lupara - Loc. Scassata - Tel.: +39 0823883442  
84131 Salerno -Via Tiberio Claudio Felice, 24 - Tel.: +39 089301969

Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati	Si
Assenza di caffeina	Si
Assenza di dolcificanti	Si
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzate	SI

### PRESENZA DI ALLERGENI

	Si/No	Cross contamination
Cereali contenenti glutine	Si	
Crostacei e prodotti derivati	No	
Uova e prodotti derivati	No	
Pesce e prodotti derivati	No	
Arachidi e prodotti derivati	No	
Soia e prodotti derivati	No	Sotto limite di rilevabilità dello strumento ELISA
Latte e prodotti derivati	No	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce	No	
Sedano e prodotti derivati	No	
Lupini e prodotti derivati	No	
Molluschi e prodotti derivati	No	
Mostarda e prodotti derivati	No	Si
Semi di sesamo e prodotti derivati	No	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm	No	

### TMC e CONFEZIONAMENTO

TMC	24mesi (18mesi min. alla consegna)
Format	<b>pacchetto</b> gg/mm/aa(aa)-L'anno può essere anche a 4 cifre L: lotto; codice giuliano HH.MM (orario confezionamento) <b>Srt (cartone)</b> MMM (in lettere)/YYYY codice giuliano
Imballo primario	Cellophane pp
Peso netto	500g e
Imballo secondario	Shopper in cartone
Quantitativo per cartone	24x500g

DAL 1912  
ANTICA PASTA DI GRAGNANO  
NAPOLI - ITALY



www.pastadimartino.it



www.antonioamato.it

PASTIFICIO DI MARTINO GAETANO & F.LLI S.p.A. a Socio Unico  
(Società soggetta a direzione e controllo di Pastificio dei Campi S.r.l.)

Sede Legale e Amministrativa:

80054 Gragnano (NA) - Via Castellammare, 82  
Tel.: +39 0818012984 - Fax +39 0818012878  
Reg. Imp. Napoli e Cod. Fisc. 01813160635 P. IVA IT01271661215 REA N.319951  
Capitale Sociale Euro 11.920.000,00 i.v.

Stabilimenti:

80054 Gragnano (NA) - Via Castellammare, 82 - Tel.: +39 0818012984  
81050 Pastorano (CE) - via Torre Lupara - Loc. Scassata - Tel.: +39 0823883442  
84131 Salerno -Via Tiberio Claudio Felice, 24 - Tel.: +39 089301969

## PALLETTIZZAZIONE

Su bancali Epal con altezza massima 1.7m comprensiva di pedana	
Numero crt per strato	15
Numero strati	5
Numero totali cartoni	75

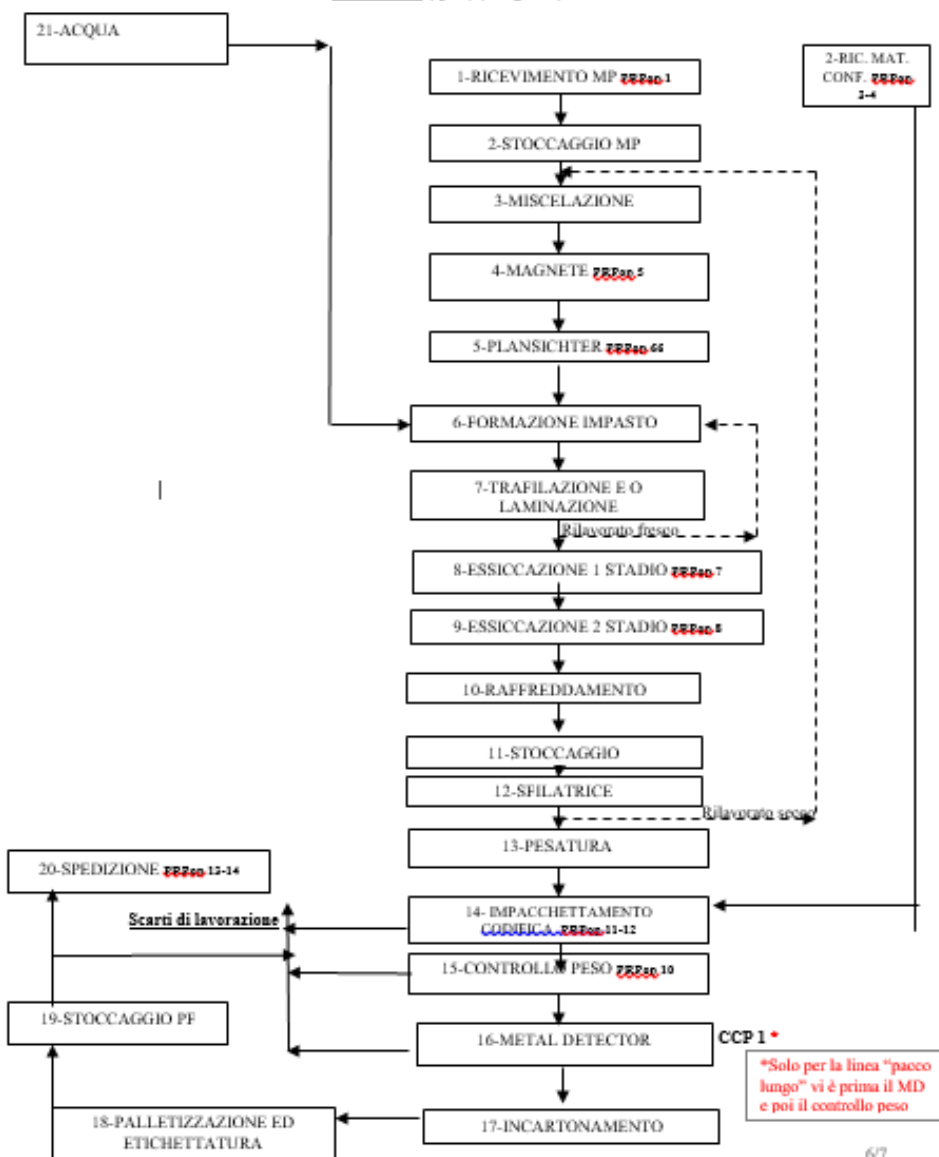
## CARATTERISTICHE SU SEMOLA

Caratteristiche biologiche (filth test)	
Frammenti di insetti	<30 fr./50 g.
Peli di Roditori	<1 fr./50 g.
Infestazione	Assente
Caratteristiche chimico-fisiche	
Glifosate	max 10 Mg/kg.
Caratteristiche nutrizionali	
%Proteine s/s semola	14% +/-0.5
Difetti	
Odori estranei	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Punti neri	Max 4 /dmq
Punti cruscali	Max 10/dmq



Pastificio Di Martino S.p.a. Sede di Gragnano	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b> (Sistema H.A.C.C.P.)	SEZ/05/25
--------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-----------

**DIAGRAMMA DI FLUSSO DEL PROCESSO DI PASTIFICAZIONE ED EVIDENZIAMENTO PUNTI CRITICI PASTE SECCHE LINEA Pasta Lunga (QCP) (Gragnano)**



# Passata di Pomodoro Il Viaggiator Goloso



EAN

8000633042004

Mercato(i) target

IT

## Componenti

### Ingredienti

Pomodori  
Sale

### Informazioni nutrizionali

#### valori medi per 100g di prodotto

Energia	115 kJ/27 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	4,4 g
di cui zuccheri	4,4 g
Fibre	1,2 g
Proteine	1,8 g
Sale	0,40 g

### Informazioni nutrizionali calcolate

#### per 100g

Energia (kJ)	115
Energia (kcal)	27
Grassi (g)	0
di cui acidi grassi saturi (g)	0
Carboidrati (g)	4.4
di cui zuccheri (g)	4.4
Fibre (g)	1.2
Proteine (g)	1.8
Sale (g)	0.4

## Descrizione prodotto

### Brand

il Viaggiator Goloso

### Brand standardizzato

Brand - Unes

### Denominazione di Vendita

Passata di pomodoro

## Conservazione e uso

### Tipo di conservazione

#### Tipo

Ambiente

### Conservazione

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

### Durata dopo l'apertura

Durata dopo l'apertura - Giorni

3

## Confezione

### Dimensioni imballaggio

690g e

### Formato numerico

Formato numerico - 690

### Informazioni per la raccolta differenziata

Bottiglia - Vetro - Largamente riciclabile

Sigillo - Metallo - Largamente riciclabile

### Dimensioni

Altezza scaffale (mm)	Larghezza scaffale (mm)	Profondità scaffale (mm)
227	78	78

### (GS1 Regole misurazione pacchetti)

### Tipo di imballaggio

Tipo - Bottiglia

### Peso

Peso Lordo - 1027

### Merchandising prodotto

Altezza - 227

Larghezza - 78

Profondità - 78

### Origine

Origine Altro Testo - Passata di pomodoro italiano | Origine del pomodoro: Italia

### Raccolta differenziata altro testo

Capsula - ALU 41 - Alluminio

Bottiglia - GL 70 - Vetro

Raccolta differenziata

Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune



## Assistenza Clienti

### Indirizzo produttori

Prodotto per  
Unes Maxi S.p.A.  
V.le dell'Industria snc  
20055 Vimodrone (MI)  
da  
Pomilia S.p.A.  
Via Croce Malloni, 41  
84015 Nocera Superiore (SA)

### Restituire a

Unes Maxi S.p.A.  
V.le dell'Industria snc  
20055 Vimodrone (MI)





Ric. 085

**SPECIFICA PRODOTTO FINITO**

<b>Cliente / Marchio</b>	Viaggiator Goloso		
<b>Denominazione del prodotto</b>	<b>Pesto alla Genovese non pastorizzato con Basilico Genovese DOP</b>		
<b>Descrizione prodotto</b>	Condimento tipico ligure a base di basilico e formaggio. Prodotto non pastorizzato.		
<b>Modalità d'uso</b>	Utilizzare direttamente nella Pasta (non aggiungere sale nell'acqua di cottura). Il vaso non completamente utilizzato deve essere riposto in frigo e ricoperto di olio extravergine.		
<b>Formato :</b>	135 g e		
<b>Codifica lotto: LF000</b>	L=lotto F= lettera per le conserve 000=giorno progressivo dell'anno		
<b>C O N F E Z I O N A M E N T O</b>			
<b>Contenitore</b>	Vaso in vetro bianco 167ml Bontà		
<b>Capsula</b>	TO66		
<b>Tara capsula+vaso</b>	141g		
<b>Cartone</b>	Vassoio avana Std con film termoretraibile		
<b>Bancale</b>	Tipo: Epal dimensioni : 80 x 120		
<b>Pallettizzazione</b>	Numero imballi per piano : 14	Numero piani : 10	
	Numero vasi per imballo : 12		
	Dimensioni Pallet : 80 x 120 cm		
<b>ETICHETTATURA</b>			
<b>Etichetta</b>	In carta autoadesiva		
<b>Codifica TMC / lotto di produzione</b>	gg-mm-aaaa + lotto		
<b>Ingredienti</b>	Olio extravergine di oliva (37%), Basilico Genovese D.O.P. (16%), noci di <b>anacardio</b> , sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, sale, <b>noci</b> , Pecorino Romano D.O.P. ( <b>latte</b> , sale, caglio di agnello), fibra di bamboo, pinoli (1,1%), aglio (0,1%), antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, conservante: E202.		
<b>Intolleranze alimentari</b>	Allergeni : le sostanze allergeniche sono evidenziate in grassetto nell'elenco degli ingredienti, come previsto dalla Direttiva 2003/89/CE - Direttiva 2005/26/CE e Reg. UE n° 1169/2011 . Non sono presenti allergeni da cross contamination		
<b>Etichettatura allergeni</b>	Non necessarie indicazioni supplementari ; le informazioni sono riportate nella lista degli ingredienti.		
<b>OGM</b>	Assenza di ingredienti / additivi derivanti da OGM		
<b>REQUISITI DEL PRODOTTO</b>			
<b>Aspetto / chiusura confezione</b>	Assenza di difetti , pulito- regolare, ermetica		
<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>Valori standard</b>	<b>Tolleranze</b>	
Peso netto g	≥ 135 e	CEE – Legge 690	
Vuoto cm Hg	≥ 20	min 15	
pH	< 4,5	4,0 – 4,5	
Acidità totale (ac. lattico) %	≤ 0,7	max 1.0	
Sale totale ( NaCl ) %	3.0 – 4.0		
Aw	≤ 0,830 ( target )	max 0,840	
Residui pesticidi mg/Kg	Conformi ai limiti di legge		
Metalli pesanti mg/Kg	Conformi ai limiti di legge Regolamento (CE) N.1881/2006 della commissione del 19 dicembre 2006 e successive modifiche		
<b>Parametri organolettici</b>			
<b>Aspetto</b>	Tipico condimento pastoso di origine Ligure dal colore brillante		
<b>Odore</b>	Caratteristico , aromatico		
<b>Colore</b>	Verde Brillante tipico del basilico		
<b>Sapore</b>	Intenso di basilico con sentore di formaggio e frutta a guscio		
<b>Parametri microbiologici</b>			
<b>Test di stabilità in camera calda</b>	Stabile dopo incubazione a 30°C x 14 gg		
	<b>VALORI NOMINALI</b>	<b>TOLLERANZE</b>	<b>METODI ANALITICI</b>
Carica microbica mesofila aerobia	≤ 5.000	≤ 50.000	ref. ISO 4833-ISO 7218-ISO6887-ISO 2293
Enterobacteriaceae	≤ 100	≤ 1000	ref.ISO 5552
Lieviti e muffe	≤ 5.000	≤ 50.000	ref.ISO 7954
Salmonella	assente in 25g	assente in 25g	ref.ISO 6579
<b>Emissione: RAQ</b>	approv./autorizzazione : RAQ	Rev. 05	pag 1 di 1
			17/11/2022



Ric. 085

**SPECIFICA PRODOTTO FINITO**

Listeria Monocitogenes	assente in 25g	assente in 25g	ref.ISO 11290-1 Rev 3/29-04-2002 FSIS/USDA
Stafilococchi coag. +	≤10	100	ISO 6888-1;1999 md 1 : 2003
Clostridi solfito riduttori	≤10	100	ISO 7937 : 2004
B. Cereus presuntivo	≤10	<100	ISO 7932:2004
<b>Shelf life</b>	Durabilità / TMC : 18 mesi Minima alla consegna: 16 mesi		
<b>Condizioni di conservazione</b>	prima dell'apertura : Temperatura ambiente	dopo l'apertura: <i>temperatura refrigerata tra +0 / +4°C e consumare entro 4 giorni</i>	
<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b>			
ENERGIA	2348 kJ/571 kcal		
GRASSI	54 g		
di cui acidi grassi saturi	6,9 g		
CARBOIDRATI	13 g		
Di cui zuccheri	5,3 g		
FIBRE	4,7 g		
PROTEINE	5,9 g		
SALE	3,13 g		
<b>ORIGINE DELLE MATERIE PRIME</b>			
Olio Extravergine di oliva	Spagna, Italia, Grecia		
Basilico Genovese D.O.P.	Italia		
Noci di anacardi	Vietnam – Brasile – Costa d'Avorio		
Olio di semi di girasole	Ucraina-Brasile		
Sale	Austria - Italia		
Noci	Cile-Ucraina		
Sciroppo di glucosio	Francia		
Pecorino Romano D.O.P.	Italia		
Fibra di Bamboo	Polonia		
Pinoli	Russia – Portogallo		
Aglione	Italia		
E330	Cina		
E300	Cina		
E202	Cina		
<b>Sede Legale:</b>	CA' MESSIGHI S.R.L. Via XXV Aprile 4/A Fraz. Diano Borganzo 18013 – Diano San Pietro IM C. F.- P. I. - Iscr.reg. Impr. di IM n. 01553560085 - R.E.A. IM-136179		
<b>Stabilimento di produzione e confezionamento:</b>	Via Divizia,1 17050 Andora (SV)		

# laTORRENTE



## Prodotto - Product

**Polpa Rustica con basilico**

Rustica Crushed Tomatoes with basil

## Formato - Size

1100g

<b>Marchio</b> <i>Brand</i>	Il Viaggiatore Goloso	
<b>Produttore e Confezionatore</b> <i>Manufacturer or Packager</i>	<b>La Torrente srl</b> <b>Sede Legale e Operativa:</b> via Paludicella, 23 80057 Sant'Antonio Abate (Na) <b>Logistica ed Etichettatura:</b> Via Casa D'Auria, 125 80057 Sant'Antonio Abate (Na)	
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	Pomodoro (polpa 70% e succo di pomodoro 30%), basilico 0,03%. Correttore di acidità: acidocitrico. Origine del pomodoro: Italia tomatoes, basil. Acidity regulator: citric acid. Origin of tomato: Italy	
<b>Modalità di conservazione:</b> <i>Storing conditions:</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari. Una volta aperto, conservare in frigo a +4°C e consumare entro 3 giorni. Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight. Once opened, keep refrigerated at +4°C and use within 3 days.	
<b>Termine minimo di conservazione</b> <i>Shelf-life</i>	48 mesi (shelf life minima garantita alla consegna 60%) 48 months (minimum shelf life guaranteed at delivery 60%)	
<b>Confezionamento-Packaging</b>		
<b>Imballaggio primario</b> <i>Primary packaging</i>	bottiglia in vetro bianco clear, glass, bottle	
<b>Dimensioni bottiglia</b> <i>bottle dimensions</i>	Ømmxmm	78,1 (±1,4) x210,5 (±1,4)
<b>Capsula</b> <i>Crown-top</i>	Twist-off colore bianco con mastice interno in PVC Twist-off white cap with PVC rubber cement	
<b>Imballaggio secondario</b> <i>Secondary packaging</i>	vassoi - plastica termoretraibile plastic shrink-wrapped trays	
<b>Dati impressi sul coperchio</b> <i>Data printed on the lid</i>	TG1 (codice azienda-factory code) J (anno di produzione (J=2019) - year of production) xxx (tre cifre che indicano il giorno di produzione - production date) GG/MM/AAA (Data di scadenza (SC) - Best Before End)	
<b>Formato imballaggio</b> <i>Packaging dimensions</i>	12X690	
<b>Dimensioni Confezione (bxhxp) cm</b> <i>Case dimensions</i>	31x21,3x23	
<b>Peso confezione Case</b> <i>weight</i>	Kg ± 3%	12
<b>Cartoni</b> <i>Cases per pallet</i>	72	
<b>Strati per pedana</b> <i>Layers per pallet</i>	6	
<b>Confezioni per strato</b> <i>Units per layer</i>	12	
<b>Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm</b> <i>Type and dimensions of pallet</i>	EPAL-120X142X80	
<b>Codice EAN unità consumatore</b> <i>Label EAN code</i>	8000633052072	
<b>Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics</b>		
<b>Peso netto</b> <i>Net weight</i>	g	≥ 690e

<b>Peso sgocciolato</b> Drained weight	<b>g</b> g	≥ 480
<b>Sgocciolato sul netto %</b> Drained weight on net weight %		≥70
<b>Vuoto</b> <i>Vacuum</i>	cmHg cmHg	≥40
<b>Residuo Ottico</b> <i>Soluble solids/Brix</i>	% %	≥8,5 ÷ 9
<b>Residuo secco %</b> Dry residue %		≥8,6-9,12
<b>pH</b> <i>pH level</i>		□4,50
<b>Rapporto acido</b> <i>Acid ratio</i>	% %	□ 10
<b>Rapporto zuccheri</b> <i>Sugar ratio</i>	% %	≥42
<b>Consistenza</b> <i>Bostwick/consistency</i>	cm (tal quale /30s) cm/30seconds	6 ÷ 8
<b>Luminosità Hunter L</b> <i>Luminosity value</i>		≥22,00
<b>Colore Hunter a/b</b> <i>HR color scale</i>		≥2,0
<b>Sale aggiunto</b> <i>Salt added</i>		assente absent
<b>Bucce</b> <i>Skins</i>	cm <sub>2</sub> cm <sub>2</sub>	□3cm <sup>2</sup> / 100g
<b>Necrosi, corpi estranei</b> Necrosis, foreign bodies		assenti absent
<b>Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics</b>		
<b>Odore</b> <i>Smell</i>		Tipico Typical
<b>Colore</b> <i>Colour</i>		Tipico Typical
<b>Sapore</b> <i>Taste</i>		Tipico Typical
<b>Caratteristiche Microbiologiche - Microbiological Characteristics</b>		
<b>Muffe (HMC) - Mould (HMC)</b>		≤60 %Howard
<p>Stabile dopo incubazione a 37°C per 14gg e dopo 7gg a 55°C, privo di patogeni e la loro tossina mediante trattamento di sterilizzazione realizzata in modo da non compromettere caratteristiche organolettiche degli alimenti.  Microbiological stable product after incubation at 37°C for 14gg or 55°C for 7gg , free of pathogens and their toxins by means of sterilization treatment done in a manner that doesn't compromise the organoleptic characteristics of the food.</p>		
<b>Conformità legislative - Legal disclaimer</b>		
<p><b>Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.</b>  The product complies, in all respects, with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations.</p>		
<b>Informazioni Nutrizionali</b> <i>Nutritional Facts</i>		<b>Valore indicativo per 100g sul tal quale di prodotto</b> Typical values per 100g of product
<b>Valore energetico</b> <i>Energy</i>		115kJ - 27Kcal
<b>Grassi - Fat</b>		0,1g
<b>di cui acidi grassi saturi</b> <i>of which saturated fatty acids</i>		0g

<b>Carboidrati - Carbohydrates</b>	4,0g
<b>di cui zuccheri</b> <i>of which sugars</i>	4,0g
<b>Fibre</b> <i>Fibers</i>	1,4g
<b>Proteine</b> <i>Protein</i>	1,4g
<b>Sale</b> <i>Salt</i>	0,20g
<b>Acidi organici</b> <i>Organic acids</i>	0,65g

**SCHEDA ALLERGENI**  
Technical Allergens

ALLERGENE - Allergen	Presenza nel prodotto Present in this product	Presenza nella linea produttiva Present in the production line	Presenza nel luogo di stoccaggio Present in the department storage	Rischio di contaminazione
				risks of cross-contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and sea food - based products</i>	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>SoyBeans soy-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and lupine-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati)	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Mollusc and products based on mollusc</i>	NO	NO	NO	NO

**Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements**

Idoneo per vegetariani ova latticini - Suitable for Ovo-lacto vegetarianism
Idoneo per vegani - Suitable for Vegans
Idoneo per dieta Kosher - Suitable for Kosher diets
Idoneo per dieta Halal - Suitable for Halal diets
Idoneo per celiaci - Suitable for Coeliacs
Idoneo per diabetici - Suitable for Diabetics
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati
Free of Genetically Modified Organisms (GMO)
Assenza di caffeina - Free of Caffeine
Assenza di dolcificanti - Free of Sweeteners



**F.lli Merano S.p.a.**

Via Lucinasco, 2 - 18027 Chiusavecchia (IM)  
Tel 0183 529032 Fax 0183 530905  
C.F. P.I. e R.I. IMPERIA: 01250510086  
e-mail: [fratellimerano@fratellimerano.it](mailto:fratellimerano@fratellimerano.it)  
Cap. Soc. € 200.000 i.v

**Revisione del 03/05/22**

## **SCHEDA TECNICA OLIO**

### **1. PRODOTTO**

Nome di vendita:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO FRUTTATO LEGGERO
Marchio:	IL VIAGGIATOR GOLOSO
Descrizione:	Olio extra vergine di oliva ottenuto direttamente dalle olive, unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio prodotto in Italia da olive coltivate in Italia. Fruttato Leggero, olio dolce.
Contenuto:	250 - 750 ml <b>e</b>

### **2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto:	Sostanza oleosa dal colore caratteristico verde-giallo.
Consistenza:	Liquida a 20 °C.
Sapore / Odore:	Fruttato Leggero, olio dolce. 1° fase all'assaggio - valutazione olfattiva: fruttato leggero di oliva matura con percezione di sentori di erbe fresche. 2° fase all'assaggio - gustativa: olio delicato con prevalenza di dolce maturo.. 3° fase all'assaggio: leggere percezioni di piccante e lieve retrogusto amarognolo ma con netta prevalenza del dolce. Mediana del fruttato < 3

### **3. COMPOSIZIONE**

Olio extra vergine di oliva italiano.  
Paese di coltivazione delle olive e frangitura: Italia  
L'olio viene imbottigliato dalla nostra ditta.

### **4. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE**



F.lli Merano S.p.a.

Via Lucinasco, 2 - 18027 Chiusavecchia (IM)  
 Tel 0183 529032 Fax 0183 530905  
 C.F. P.I. e R.I. IMPERIA: 01250510086  
 e-mail: fratellimerano@fratellimerano.it  
 Cap. Soc. € 200.000 i.v

Revisione del 03/05/22

**SCHEDA TECNICA OLIO**

PARAMETRO	LIMITE PRODOTTO	LIMITE DI LEGGE	LABORATORIO
Acidità (% Ac. Oleico)	< 0.5	<0.8	interno
Perossidi (meq O2/Kg)	< 13	<20	interno
K232	<2.20	<2.50	interno
K268	<0.15	<0.22	interno
Delta K	<0.003	<0.010	interno
Cere (mg/Kg)	<60	<150	interno
Acido miristico	<0.03	<0.03	interno
Acido palmitico	7.50-20.00	7.50-20.00	interno
Acido palmitoleico	0.30-3.50	0.30-3.50	interno
Acido eptadecanoico	<0.60	<0.40	interno
Acido eptadecenoico	<0.40	<0.60	interno
Acido stearico	0.50-5.00	0.50-5.00	interno
Acido oleico	55.00-83.00	55.00-83.00	interno
Acido linoleico	2.50-21.00	2.50-21.00	interno
Acido linolenico	<1.00	<1.00	interno
Acido arachico	<0.60	<0.60	interno
Acido eicosenoico	<0.40	<0.40	interno
Acido beenico	<0.20	<0.20	interno
Acido lignocerico	<0.20	<0.20	interno
Trans C18:1	<0.05	<0.05	interno
Trans C18:2+C18:3	<0.05	<0.05	interno
Stigmastadieni	<0.05	<0.05	Esterno
Delta ECN42	<0.2	<0.2	Esterno
Steroli	>1000	>1000	interno
Colesterolo	<0.3	<0.5	interno
Stigmasterolo	<campesterolo	<campesterolo	interno
Brassicasterolo	<0.1	<0.1	interno
Campesterolo	<4.0	<4.0	interno
Delta-7-stigmenolo	<0.5	<0.5	interno
Beta-sitosterolo	>93.0	>93.0	interno
Eritrodiolo + Uvaolo	<4.0	<4.5	interno
Etil esteri (mg/Kg)	< 25	<35	interno
2 gliceril monopalmitato	<0.9 se palmitico <14 <1.0 se palmitico >14	<0.9 se palmitico <14 <1.0 se palmitico >14	Esterno
1-2 digliceridi %	>65 dic-mar >55 apr-lug >45 ago-nov	- - -	Esterno





F.lli Merano S.p.a.

Via Lucinasco, 2 - 18027 Chiusavecchia (IM)  
Tel 0183 529032 Fax 0183 530905  
C.F. P.I. e R.I. IMPERIA: 01250510086  
e-mail: fratellimerano@fratellimerano.it  
Cap. Soc. € 200.000 i.v

Revisione del 03/05/22

## SCHEDA TECNICA OLIO

Metalli Pesanti	Conforme al Reg. 1881/2006	Conforme al Reg. 1881/2006	Esterno
IPA	Conforme al Reg. 1881/2006	Conforme al Reg. 1881/2006	Esterno
Solventi alogenati (mg/Kg)	<0.1 per singola molecola, < 0.2 sul totale	<0.1 per singola molecola, < 0.2 sul totale	Esterno
Ftalati	Conforme al Reg. 10/2011	Conforme al Reg. 10/2011	Esterno
Adipati e citrati	Conforme al Reg. 10/2011	Conforme al Reg. 10/2011	Esterno
Polifenoli (mg/Kg)	> 120 mg/kg	-	Esterno
Saggio di Kreiss	Negativo	-	interno
Alpha tocoferoli	> 120 mg/kg	-	Esterno
Pirofeofitina A	< 8.5 %	-	Esterno
Mediana del fruttato	<3 (come da reg.CE640/2008)	-	Esterno
Contenuto in acqua e in materiali volatili	< 0.1%	-	Esterno
Contenuto in impurità insolubili	< 0.1%	-	Esterno
Piombo	<0.1 mg/Kg	<0.1 mg/Kg	Esterno
arsenico	<0.1 mg/kg	<0.1 mg/kg	Esterno

### 5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t. / lieviti / muffe

Assenti

### 6. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto:

energia:	Kcal	824
	KJ	3389
grassi:	g	91.6
di cui acidi grassi saturi	g	15.2
di cui acidi grassi monoinsaturi	g	66.6



F.lli Merano S.p.a.

Via Lucinasco, 2 - 18027 Chiusavecchia (IM)  
Tel 0183 529032 Fax 0183 530905  
C.F. P.I. e R.I. IMPERIA: 01250510086  
e-mail: [fratellimerano@fratellimerano.it](mailto:fratellimerano@fratellimerano.it)  
Cap. Soc. € 200.000 i.v

Revisione del 03/05/22

## SCHEDA TECNICA OLIO

di cui acidi grassi polinsaturi	g	9.8
carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
proteine	g	0
sale	g	0

### 7. IMBALLAGGIO - 0.25 L

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

Bottiglia Ara in vetro fasciata oro da 250 ml.

Peso lordo: Kg 0.47

Peso netto: Kg 0.229

Dimensioni: h: cm 22.5 diametro: cm 5

Cod.EAN etichetta: 8000633043773

### 8. UNITA' DI VENDITA - 0.25 L

Scatola di cartone bianca

Peso lordo: Kg 5.9

Pezzi per imballi: n° 12

Dimensioni: h: cm 24 lunghezza: cm 24 larghezza: cm 18

### 9. PALLETTIZZAZIONE - 0.25 L

Tipo pallet: Euro

N° colli per strato: 20

N° strati per pallet: 5

N° colli su pallet: 100

Dimensioni: h: cm 140 lunghezza: cm 120 larghezza: cm 80

Peso lordo: Kg 610

Totale litri: 300

### 10. IMBALLAGGIO - 0.75 L

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.



**F.lli Merano S.p.a.**

Via Lucinasco, 2 - 18027 Chiusavecchia (IM)  
Tel 0183 529032 Fax 0183 530905  
C.F. P.I. e R.I. IMPERIA: 01250510086  
e-mail: [fratellimerano@fratellimerano.it](mailto:fratellimerano@fratellimerano.it)  
Cap. Soc. € 200.000 i.v

**Revisione del 03/05/22**

## **SCHEDA TECNICA OLIO**

Bottiglia Ara in vetro fasciata oro da 750 ml.  
Peso lordo: Kg 1.11  
Peso netto: Kg 0.687  
Dimensioni: h: cm 28.5 diametro: cm 7.5  
Cod.EAN etichetta: 8000633043766

### **11. UNITA' DI VENDITA – 0.75 L**

Scatola di cartone bianca  
Peso lordo: Kg 6.9  
Pezzi per imballi: n° 6  
Dimensioni: h: cm 30 lunghezza: cm 25 larghezza: cm 16.5

### **12. PALLETTIZZAZIONE – 0.75 L**

Tipo pallet: Euro  
N° colli per strato: 21  
N° strati per pallet: 5  
N° colli su pallet: 105  
Dimensioni: h: cm 165 lunghezza: cm 120 larghezza: cm 80  
Peso lordo: Kg 745  
Totale litri: 472.5

### **13. SHELF-LIFE**

T.M.C. espresso in giorno/mese/anno. Conservabile fino a 12 mesi dalla data di confezionamento.  
Shelf life minima garantita alla consegna: 9 mesi.  
LOTTO espresso in giorno/mese/anno di produzione.

### **14. TRASPORTO E CONSERVAZIONE**

Conservare in ambiente fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.  
Sede Legale e Sede di Confezionamento: F.lli Merano S.p.A. Via Lucinasco,2 Chiusavecchia (IM) – 18027.

### **15. OGM – ALLERGENI – STOCCAGGIO MATERIA PRIMA**



**F.lli Merano S.p.a.**

Via Lucinasco, 2 - 18027 Chiusavecchia (IM)  
Tel 0183 529032 Fax 0183 530905  
C.F. P.I. e R.I. IMPERIA: 01250510086  
e-mail: [fratellimerano@fratellimerano.it](mailto:fratellimerano@fratellimerano.it)  
Cap. Soc. € 200.000 i.v

**Revisione del 03/05/22**

## **SCHEDA TECNICA OLIO**

**Il prodotto non contiene OGM.**

**Il prodotto non contiene allergeni.**

**La materia prima olio extra vergine di oliva viene stoccata in cisterne di acciaio inox.**