

Denominazione dell'alimento	Panettone – Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale																				
Denominazione di fantasia	Panettone basso tradizionale																				
Ingredienti Reg.UE 1169/2011 - Allegato VII	Farina di grano tenero tipo "0", Uva sultanina 22%, Burro , Zucchero, Tuorlo d' uova fresche da galline allevate a terra, Lievito naturale (farina di grano tenero tipo "0", acqua), Scorze di arancia candite 4,5% (scorze di arancia 50%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero 20%), Miele, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (di origine vegetale), Latte intero fresco pastorizzato, Cedro candito 0,5% (cedro 49%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero 20%), Sale integrale, Aromi naturali.																				
Dichiarazione allergeni Reg.UE 1169/2011 - Art. 21 - lettera b	Farina di grano tenero tipo "0" Burro Tuorlo d' uova fresche Lievito naturale (contiene frumento) Latte intero fresco pastorizzato Può contenere tracce di frutta a guscio e soia																				
Sede dello stabilimento	Prodotto per Unes Maxi S.p.A. V.le dell'Industria snc 20090 Vimodrone (MI) da MAINA PANETTONI S.p.A. nello stabilimento di Via Bra (Tagliata), 109 - 12045 Fossano (CN)																				
Modalità di conservazione	Mantenere al riparo dalla luce diretta e da elevate temperature, in luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale																				
Lotto	L123456 dove 1=anno 2=turno 34-6,6=settimana 5= giorno di confezionamento																				
Quantità netta dell'alimento	1000g e 2000g e																				
TMC	30/06/anno successivo alla produzione																				
Istruzione per l'uso	Prima di consumarlo, tenere il Panettone a temperatura ambiente. Rimuovere il prodotto dal suo sacchetto e dal pirottino di carta. Per tagliare il Panettone, utilizzare un coltello da pane a lama seghettata, praticare i tagli delicatamente senza schiacciare il prodotto.																				
Dichiarazione Nutrizionale Reg. UE 1169/2011 - Articolo 30 -paragrafo 1 Reg. UE 1169/2011 - Allegato XV Espressione e Presentazione della Dichiarazione Nutrizionale	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Dichiarazione Nutrizionale</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Valori medi per 100g di prodotto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1550 kJ/ 369 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>8,5 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>53 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>6,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,4 g</td> </tr> </tbody> </table>	Dichiarazione Nutrizionale		Valori medi per 100g di prodotto		Energia	1550 kJ/ 369 kcal	Grassi	14 g	di cui acidi grassi saturi	8,5 g	Carboidrati	53 g	di cui zuccheri	25 g	Fibre	2,5 g	Proteine	6,5 g	Sale	0,4 g
Dichiarazione Nutrizionale																					
Valori medi per 100g di prodotto																					
Energia	1550 kJ/ 369 kcal																				
Grassi	14 g																				
di cui acidi grassi saturi	8,5 g																				
Carboidrati	53 g																				
di cui zuccheri	25 g																				
Fibre	2,5 g																				
Proteine	6,5 g																				
Sale	0,4 g																				

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario	<p>Pirottino di carta di pura cellulosa con fondo e fascia ondulati. Nessun colore e nessuna stampa. Eventuali macchie sulla fascia laterale sono dovute all'assorbimento da parte della carta del burro di cui è ricco il prodotto.</p> <p>Film di polipropilene EVOH – spessore 40 µm – non orientato. Materiale idoneo al contatto con alimenti come previsto da DM 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti</p>
Imballo secondario	<p>Foglio di polipropilene stampato Legatura: raso</p>
Pallettizzazione	
Elementi di rintracciabilità	<p>Il numero di lotto è riportato:</p> <ul style="list-style-type: none">- con getto d'inchiostro sul cartiglio- con etichetta adesiva sul cartone (etichetta ITF cartone)- con etichetta adesiva sul pallet (etichetta SSCC pallet) <p>Etichetta ITF Cartone</p> <p>E' l'etichetta apposta sul lato lungo di ciascun cartone e riporta le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ragione sociale BM- Descrizione prodotto- Codice articolo- Codice ITF cartone- Codice EAN prodotto contenuto- Quantità in pz- T.M.C. nel formato gg/mm/aa- N° di lotto- Codice a barre del codice ITF cartone <p>Etichetta SSCC pallet</p> <p>E' l'etichetta apposta su due lati adiacenti del pallet e riporta le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ragione sociale BM- Descrizione prodotto- Codice articolo- SSCC (serial ship container code) che identifica in modo univoco il bancale (codice 00)- Codice ITF colli presenti sul bancale (codice 02)- Quantità colli sul bancale in pz (codice 37)- T.M.C. nel formato gg/mm/aa (codice 15)- N° di lotto (codice 10)- Codice a barre dei codici 02 – 10 –15 –37 e 00
Shelf life	10 mesi dalla data di confezionamento
Shelf life min alla consegna	6 mesi
Dichiarazione di alimentarietà dell'imballo primario	Vedere ALLEGATO n°1

CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

FARINA DI FRUMENTO farina di grano tenero tipo "0"; polvere omogenea soffice ed impalpabile, esente da grumi; colore bianco e odore tipico di farina di frumento; umidità max 15% ss; Proteine min 13% ss, W 350 – 400 Produzione: Italia, Origine: principalmente Nord America e Centro Europa
ZUCCHERO Zucchero semolato 100% saccarosio da barbabietola di origine comunitaria II cat. CEE; asciutto, di colore bianco in cristalli uniformi e scorrevoli di dimensione media di 0,55mm

MAINA PANETTONI S.p.A.

Stabilimento: Via Bra (Tagliata), 109 – 12045 Fossano (CN) – Italia Tel +39.0172.640.111 Fax +39.0172.640.300

PANETTONE BASSO TRADIZIONE 1000g – 2000g VIAGGIATOR GOLOSO		STDCO/450005/INC/UNES	
		Rev. 00 del 30/07/18	Pag. 3/3

Produzione/Origine: principalmente Europa
BURRO burro anidro ottenuto da panna fresca da latte bovino, di colore giallo chiaro; materia grassa min 99,8% Produzione/Origine: Francia, Belgio, Germania, Olanda, UK, Nuova Zelanda, Polonia
TUORLO D'UOVA tuorlo d'uova di gallina da allevamenti a terra di cat. A fresche, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate; liquido, viscoso, di colore arancio intenso, esente da odori estranei; residuo secco 43% min, grassi 26,5% min Produzione/Origine: Italia
MIELE Miele di acacia con odore floreale e fruttato di debole intensità, di sapore dolce, liquido e di colore trasparente, acqua < 18% Produzione/Origine: Italia
SCORZE D'ARANCIA (90%) E CEDRO (10%) CANDITE Ingredienti scorze d'arancia candite : scorze d'arancia 50%, sciroppo di glucosio-fruttosio 30%, zucchero 20% Ingredienti cedro candito: cedro 49%, sciroppo di glucosio fruttosio 31%, zucchero 20% Cubetti di scorze candite di arance "da fresco" (il frutto di partenza è conservato surgelato) e cedro; cubetti traslucidi morbidi, pastosi, con consistenza uniforme, privi di sciroppo di canditura libero eccessivo; sapore dolce tipico, colore arancio brillante e verde trasparente per il cedro; residuo ottico 70 °Bx min, SO ₂ residua inferiore a 10ppm, umidità max 20%, calibro arancio: min 9x9 mm Produzione/Origine: Italia, cedro Diamante 10 x 10 mm prodotto da AGRIMONTANA
UVA SULTANINA Prodotto ottenuto dalla lavorazione di acini secchi di uva della varietà Vitis Vinifera L., categoria ready to use, trattata con olio vegetale anti-impaccante; SO ₂ assente, umidità compresa tra 15 e 18%, varietà denominata "sun muscat" australiana Produzione/Origine: Australia
LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO Latte vaccino con contenuto di grassi >3,5% Origine/Produzione: Piemonte
SALE INTEGRALE Sale integrale di Trapani
AROMI NATURALI Miscela di preparazioni aromatiche e sostanze aromatizzanti naturali di agrumi (arancio, cedro, limone e bergamotto), priva di solventi e supporti.

CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

CARATTERISTICHE SENSORIALI	<u>Descrizione:</u> Pasta lavorata con lievito a fermentazione naturale. Impasti e lievitazioni ottenuti con sistemi automatici di produzione e controllo. Cottura a temperatura differenziata in forno continuo. Raffreddamento naturale (a temperatura e pressione ambiente).										
	<u>Forma/Aspetto:</u> Forma cilindrica bassa con cupolato tipico con scarpatura a croce, crosta di colore ambrato lucido, pasta giallo paglierino										
	<u>Consistenza/Sapore/Odore:</u> Soffice, fragrante con sentore di uvetta e arancio e cedro canditi										
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Mesofili aerobi C.B.T.	max	1000 UFC/1g								
	Enterobatteri	max	10 UFC/1g								
	Salmonelle		assenti								
	Lieviti	max	100 UFC/1g								
	Muffe	max	100 UFC/1g								
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Umidità</td> <td>24,0 % ± 2,5</td> </tr> <tr> <td>Acidità (ac. lattico)</td> <td>0,6 % ± 0,1</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,5 ± 0,5</td> </tr> <tr> <td>Aw</td> <td>0,82 ± 0,05</td> </tr> </table>	Umidità	24,0 % ± 2,5	Acidità (ac. lattico)	0,6 % ± 0,1	pH	4,5 ± 0,5	Aw	0,82 ± 0,05		
	Umidità	24,0 % ± 2,5									
	Acidità (ac. lattico)	0,6 % ± 0,1									
	pH	4,5 ± 0,5									
Aw	0,82 ± 0,05										

Rev del 30/07/2018

MAINIA PANETTONI S.p.A.

Stabilimento: Via Bra (Tagliata), 109 – 12045 Fossano (CN) – Italia Tel +39.0172.640.111 Fax +39.0172.640.300



D&D ITALIA SpA

conserven alimentari

OLIVE SNOCCIOLATE DI CASTELVETRANO 327 ml

INDICAZIONI PER ETICHETTATURA

Denominazione dell'alimento	Olive snocciolate di Castelvetro in salamoia
Denominazione di fantasia	
Ingredienti Reg.UE 1169/2011 - Allegato VII	Acqua, olive, sale, correttore di acidità acido citrico, correttore di acidità acido lattico, antiossidanti acido ascorbico. Il prodotto può contenere noccioli di olive o frammenti di essi
Indicazione Origine latte	Non applicabile
Indicazione Origine del grano	Non applicabile
Indicazione Origine del riso	Non applicabile
Indicazione Origine del pomodoro	Non applicabile
Dichiarazione allergeni Reg.UE 1169/2011 - Art. 21 - lettera b	Nessuno
Sede dello stabilimento	Per UNES MAXI SpA V.le dell'Industria snc - 20090 Vimodrone (MI) da D&D Italia SpA Via Irno - 84098 Pontecagnano Faiano (SA) (stabilimento di produzione dove le olive sono prodotte e confezionate) D&D Italia SpA Via F. Caracciolo, 11 - 80122 Napoli (Sede legale)
Modalità di conservazione	Temperatura ambiente, una volta aperto in frigo ricoperto del proprio liquido per 15 giorni
Lotto	L: lettera relativa all'anno di produzione, seguita dal giorno dell'anno secondo il calendario Giuliano e dall'orario.
Quantità netta dell'alimento	295g ϵ (Sgocciolato: 135g)
Determinazione del peso sgocciolato	Come da Decreto Ministeriale 3 febbraio 1989 - Metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali
TMC	3 anni espressa come gg/mm/aaaa
Shelf life garantita alla consegna	30 mesi
Istruzione per l'uso	Prodotto indicato come contorno, antipasto, da consumare tal quale, accompagnato, secondo gradimento, ad altri tipi di ortaggi e di verdure.

Pag. 1/2





D&D ITALIA SpA

conserven alimentari

Dichiarazione Nutrizionale Reg. UE 1169/2011 - Articolo 30 -paragrafo 1 Reg. UE 1169/2011 - Allegato XV Espressione e Presentazione della Dichiarazione Nutrizionale	Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato		% A.R.*
	Energia	665 kJ/ 161kcal	
	Grassi di cui acidi grassi saturi	15g 1.9g	
	Carboidrati di cui zuccheri	4.3g 0g	
	Fibre	2.8g	/
	Proteine	1.5g	
	Sale	1.6g	
	* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)		

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario	vaso di vetro e capsula
Imballo secondario	vassoio e film termoretraibile
Pallettizzazione	20 confezioni per strato 12 strati per bancale 240 confezioni totali per bancale Altezza bancale 1650 mm
Elementi di rintracciabilità	dal lotto riportato sulla capsula
Shelf life	3 anni
Dichiarazione di alimentarietà dell'imballo primario	Vedi allegato

CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

Caratteristiche merceologiche	Olive verdi dolci, snocciolate, di Castelvetrano
Provenienza/origine	Italia
Paese di coltivazione	Castelvetrano
Riferimenti legislativi	Reg UE 396/2005 e s.m., Reg CE 1881/2006 e s.m. , Reg CEE n.852/04.....

CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

CARATTERISTICHE SENSORIALI	- Aspetto: tipico - Odore: caratteristico - Consistenza: caratteristica - Sapore: caratteristico
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	- Test microbiologico, test di incubazione per 15 giorni a 37°C: nessun segno di deterioramento
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH, Sale - pH: 4.1 ±0.3 Sale: 2.0 % ±0.5 - Metodi ufficiali per analisi delle conserve vegetali

Lì, 04/05/2020

Firma cliente

D&D ITALIA SPA
 Responsabile Controllo Qualità
 Dott.^{ssa} *SONIA TELI*

Pag. 2/2



VG PROSECCO TREVISO EXTRA DRY 75CL

Informations sur le vin

 Domaine viticole	IL Viaggiator Goloso
 Cépages	Glera (Prosecco)
 Région	Italie / Northern Italy / Vénétie / Prosecco / Prosecco di Treviso
 Style de vin	Prosecco (Italie)
 Allergènes	Contient : sulfites

Crackers Salati Il Viaggiator Goloso



EAN

8000633042608

Mercato(i) target

IT

Componenti

Ingredienti

Farina di **GRANO** tenero tipo "0"

Olio di semi di girasole alto oleico 10%

Sale 1,3%

Correttore di acidità: carbonato acido di sodio

Lievito madre (farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, impasto acido, farina di **ORZO** maltato, lievito di birra)

Farina di **ORZO** maltato

Lievito di birra

Aroma naturale

Può contenere tracce di **SOIA**, **SENAPE** e **SEMI DI SESAMO**

Informazioni nutrizionali

	valori medi per 100 g di prodotto	per porzione (31,3g)	%AR*
Energia	1820 kJ/432 kcal	577 kJ/137 kcal	7%
Grassi	11 g	3,4 g	5%
di cui acidi grassi saturi	1,1 g	0,3 g	2%
Carboidrati	72 g	23 g	9%
di cui zuccheri	2,3 g	0,7 g	<1%
Fibre	2,8 g	0,9 g	
Proteine	9,8 g	3,1 g	6%
Sale	1,9 g	0,59 g	10%

*AR= assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

La confezione contiene 8 porzioni

Informazioni nutrizionali calcolate

	per 100g	per porzione (31,3g)
Energia (kJ)	1820	577
Energia (kcal)	432	137
Grassi (g)	11	3.4
di cui acidi grassi saturi (g)	1.1	0.3
Carboidrati (g)	72	23
di cui zuccheri (g)	2.3	0.7
Fibre (g)	2.8	0.9
Proteine (g)	9.8	3.1
Sale (g)	1.9	0.59

Descrizione prodotto

Brand

il Viaggiator Goloso

Caratteristiche

Con olio di semi di girasole alto oleico

Crackers Salati in superficie

24 Ore di lievitazione

Brand standardizzato

Brand - il Viaggiator Goloso

Denominazione di Vendita

Crackers salati in superficie

Salute e stile di vita

Allergeni

Orzo - Contiene
Senape - Potrebbe contenere
Sesamo - Potrebbe contenere
Soia - Potrebbe contenere
Grano/Frumento - Contiene

Altro testo allergeni

Può contenere tracce di soia, senape e semi di sesamo

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.

Confezione

Dimensioni imballaggio

250g e (8x31,3g)

Formato numerico

Formato numerico - 250

Informazioni per la raccolta differenziata

Cartone - Carta - Largamente riciclabile
Confezione - Plastica - Largamente riciclabile
Incartamento - Plastica - Largamente riciclabile

Tipo di Materiale

Inserito - 22 - Paper
Confezione - 5 - PP
Incarto esterno - 5 - PP

Dimensioni

Altezza scaffale (mm)	Larghezza scaffale (mm)	Profondità scaffale (mm)
108	253	53

(GS1 Regole misurazione pacchetti)

Tipo di imballaggio

Tipo - Confezione

Peso

Peso Lordo - 272

Merchandising prodotto

Altezza - 108
Larghezza - 253
Profondità - 53

Raccolta differenziata altro testo

Confezione esterna e interna - PP 5 - Plastica - Raccolta differenziata
Cartoncino - PAP 22 - Carta - Raccolta differenziata
Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune

Conteggio utilizzo

Numero di utilizzi - Porzioni

8

Conteggio utilizzo altro testo

La confezione contiene 8 porzioni

Unità

Numero di unità

Numero di unità - 8

Tipo di unità

confezioni da 31,3 g

Assistenza Clienti

Indirizzo produttori

Prodotto per
Unes Maxi S.p.A.
V.le dell'Industria snc
20055 Vimodrone (MI)
da
Nuova Industria Biscotti Crich S.p.A.
Via Alcide De Gasperi, 11
31050 Zenson di Piave (TV)

Restituire a

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



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

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

Cliente / Marchio	Viaggiator Goloso		
Denominazione del prodotto	Pesto alla Genovese non pastorizzato con Basilico Genovese DOP		
Descrizione prodotto	Condimento tipico ligure a base di basilico e formaggio. Prodotto non pastorizzato.		
Modalità d'uso	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.		
Formato :	135 g e		
Codifica lotto: LF000	L=lotto F= lettera per le conserve 000=giorno progressivo dell'anno		
C O N F E Z I O N A M E N T O			
Contenitore	Vaso in vetro bianco 167ml Bontà		
Capsula	TO66		
Tara capsula+vaso	141g		
Cartone	Vassoio avana Std con film termoretraibile		
Bancale	Tipo: Epal dimensioni : 80 x 120		
Pallettizzazione	Numero imballi per piano : 14	Numero piani : 10	
	Numero vasi per imballo : 12		
	Dimensioni Pallet : 80 x 120 cm		
ETICHETTATURA			
Etichetta	In carta autoadesiva		
Codifica TMC / lotto di produzione	gg-mm-aaaa + lotto		
Ingredienti	Olio extravergine di oliva (37%), Basilico Genovese D.O.P. (16%), noci di anacardio , sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, sale, noci , Pecorino Romano D.O.P. (latte , sale, caglio di agnello), fibra di bamboo, pinoli (1,1%), aglio (0,1%), antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, conservante: E202.		
Intolleranze alimentari	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		
Etichettatura allergeni	Non necessarie indicazioni supplementari ; le informazioni sono riportate nella lista degli ingredienti.		
OGM	Assenza di ingredienti / additivi derivanti da OGM		
REQUISITI DEL PRODOTTO			
Aspetto / chiusura confezione	Assenza di difetti , pulito- regolare, ermetica		
Parametri chimico-fisici	Valori standard	Tolleranze	
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		
Parametri organolettici			
Aspetto	Tipico condimento pastoso di origine Ligure dal colore brillante		
Odore	Caratteristico , aromatico		
Colore	Verde Brillante tipico del basilico		
Sapore	Intenso di basilico con sentore di formaggio e frutta a guscio		
Parametri microbiologici			
Test di stabilità in camera calda	Stabile dopo incubazione a 30°C x 14 gg		
	VALORI NOMINALI	TOLLERANZE	METODI ANALITICI
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
Emissione: RAQ	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 silfito riduttori	≤10	100	ISO 7937 : 2004
B. Cereus presuntivo	≤10	<100	ISO 7932:2004
Shelf life	Durabilità / TMC : 18 mesi Minima alla consegna: 16 mesi		
Condizioni di conservazione	prima dell'apertura : Temperatura ambiente	dopo l'apertura: <i>temperatura refrigerata tra +0 / +4°C e consumare entro 4 giorni</i>	
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto			
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		
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME			
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		
Sede Legale:	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		
Stabilimento di produzione e confezionamento:	Via Divizia,1 17050 Andora (SV)		

Ragione Sociale: *La Goccia d'Oro sca,*

Sede: *Contrada Feudotto snc;*

Marchio: *Il Viaggiator Goloso*

Note: *nello stabilimento vengono effettuate sia le operazioni di produzione che di confezionamento;*

Tipo Olio: *Extra Vergine di Oliva IGP Sicilia*

Shelf life: *totale 12 mesi, minima 10 mesi.*

Peso netto: *0,50 l e*

TMC e Lotto: *da consumare preferibilmente entro il gg/mm/aaaa*

Conservazione: *contenitori di acciaio inox*

Metodo di conservazione: *conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore*

Note Organolettiche: *colore verde chiaro. Al naso presenta i tipici e intensi profumi del territorio: erba, pomodori e carciofo. Si affiancano note fruttate di cedro e profumi di frutti esotici. Chiudono al naso note di erbe aromatiche fresche, con in testa il basilico.*

Varietà: **cultivar autoctone ammesse dal disciplinare dell'IGP Sicila.**

Altimetria Uliveto: *50-200 metri s.l.m.*

Zona di Produzione: *Menfi, Sciacca, Castelvetro*

Periodo Raccolta: *ottobre – novembre*

Tecnica di Raccolta: *manuale e con agevolatori. La molitura avviene entro le 24/48 ore successive alla raccolta.*

Stato alla raccolta: *Inizio invaiatura*

Estrazione: *a ciclo continuo, a freddo*

Resa per 100 Kg di olive: *13-15%*

Dichiarazione nutrizionale riferita a 100 ml di prodotto: *Energia 3663 kj/ 892 kcal; grassi 99 g di cui acidi grassi saturi 15 g; carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g; proteine 0 g; sale 0g*

Abbinamenti: *piatti dal sapore deciso, come pesti, bruschette, carne e pesce.*

Non occorre riportare in etichetta un numero di autorizzazione del Consorzio, ma specificare che il prodotto è stato certificato da Autorità pubblica designata dal MIPAAF

lagocciadoro



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 – PENNE LISCE

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	PENNE LISCE
Corrispondenza formato catalogo di Martino linea bronzo	PENNE ZITI LISCE num.139
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 9 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	pacchetto gg/mm/aa(aa)-L'anno può essere anche a 4 cifre L: lotto; codice giuliano HH.MM (orario confezionamento) Srt (cartone) MMM (in lettere)/YYYY codice giuliano
Imballo primario	Cellophane pp
Peso netto	500g e
Imballo secondario	Shelf ready tray- vassoio espositore
Quantitativo per cartone	12x500g

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	7
Numero strati	8
Numero totali cartoni	56

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 **MANUALE DI AUTOCONTROLLO** (Sistema H.A.C.C.P.) SEZ/05/25

DIAGRAMMA DI FLUSSO DEL PROCESSO DI PASTIFICAZIONE LINEE PASTA CORTA-CCP-CP-QCP

