

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SPECIFICATION	
Codice Articolo Item Number	CAFE0230
Categoria Prodotto	TIPICI
Product's Category	TIPICAL
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Carpaccio di Finocchio alla Crudaiola
PRODUCT'S DENOMINATION	Raw Fennel Carpaccio
Peso netto Net weight	230 g
Peso Sgocciolato Drained Weight	NON APPLICABILE
Ingredienti	finocchio (65%), olio extra vergine di oliva (29%), aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.
Ingredients	fennel (65%), extra virgin olive oil (29%), apple vinegar, sugar, unrefined seasalt, lemon-juice.
pH	< 4,5 "MFHPB - 03"
Aw	< 0,99 "ISO 21807"
Note tecniche Technical notes	Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti / The product has been not treated with ionizing radiation. Lavorazione eseguita in osservanza al piano di H.A.C.C.P. Processing performed in accordance to the H.A.C.C.P. plan
Pesticidi Pesticides	Prodotti conformi per i pesticidi entro i limiti imposti dal Regolamento CE 396/2005. Products compliant for pesticides within the limits imposed by the Regulations (EC) No.396/2005.
O.G.M.	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003. The product is not derived from genetically modified organisms within the meaning of Regulations (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003.
Metalli Pesanti Heavy Metal Residuals	Il prodotto è conforme al Regolamento (CE) n.629/2008 del 2 luglio 2008. The product complies with Regulation (EC) No. 629/2008 of 2 July 2008. "Pb =< 3 ppm; Cd =< 1 ppm; Hg =< 0,1 ppm".
Caratteristiche Microbiologiche Microbiological Characteristics	Batteri Anaerobi solfito riduttori / Sulphite reducing anaerobes <10 ufc/g "ISO 15213"
	<i>Clostridium perfringens</i> : <10 ufc/g "ISO 7937"
	Lieviti e Muffe - Yeast and Mould: < 10 ufc/g ISO 21527:2-2008
	<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g "ISO 6579"
	<i>Listeria monocytogenes</i> UNI EN Iso 11290 - 1:2005 Assenti / Absent in 25 g
	<i>Escherichia coli</i> Beta -glucuronidasi positivi : assente < 10 ufc/g ISO 16649-2: 2010
	Clostridi produttori di tossine botuliniche - <i>Clostridi</i> producers of botulinum toxins: Assenti / Absent in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444
	Bacillus cerus presunto metodo ISO 7932; <10ufc/g
Micotossine - Mycotoxins	Aflattossine Rotali / Total aflatoxins < 10 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"
	Aflattossina B1 / Aflatoxin B1 < 5 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"
	Ocratossina A / Ochratoxin A < 15 µg/kg "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"
Caratteristiche Organolettiche Sensory characteristics	Colore, odore e sapore: Caratteristico "rilevazione organolettica" Color, smell and taste: Characteristic "organoleptic detection".
Filth Test	Assenti insetti e loro parti Decreto Ministeriale 12/01/1999 / Absent insects and parts Ministerial Decree 12/01/1999.
Radioattività Radioactivity	Prodotto conforme ai limiti stabiliti dal Reg. Ce 1048/2009 di 600 Bq/kg Product compliant with limits imposed by Regulation (CE) No. 1048/2009 of 600 Bq/kg.
Dichiarazione Allergeni Allergens declaration	Negli ingredienti che costituiscono la materia prima sono presenti allergeni presenti nell'allegato II del Reg. CE No. 1169/11. In the ingredients that form the raw material are allergens in Annex II of Regulations (EC) No. 1169/11. <input type="checkbox"/> si/yes <input checked="" type="checkbox"/> no    - se "si" specificare quali / if "yes" specify which _____




Rev. 01 del 19/12/2018

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

Trentin Società Agricola Srl  
Direzione Tecnica / Technical Management

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE / COMMERCIAL DATA SHEET

<b>Codice Articolo / Item Number</b>	CAFE0230	
<b>Categoria Prodotto</b>	TIPICI	
<b>Product's Category</b>	TIPICAL	
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Carpaccio di Finocchio alla Crudaiola	
<b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>	Raw Fennel Carpaccio	
<b>Peso netto / Net weight</b>	230 g	
<b>Caratteristiche imballaggio primario</b> <i>Primary packaging features</i>	Vaso/ Glass jars 165 (g) capsula/ Screw cap 15 (g)	
<b>Dimensione imballo primario</b> (diametro x altezza) (mm) <i>Primary packaging</i> (diameter x height) (mm)	72x84	
<b>Dimensione etichetta</b> (altezza x larghezza) (mm) <i>Label size</i> (height x width) (mm)	45x230	
<b>Codice EAN (vaso) / EAN code (jar)</b>	8033891014599	

## INFORMAZIONI SCATOLA / BOX INFORMATION

<b>Numero pezzi imballaggio primario per scatola</b> <i>Number of primary packaging pieces per box</i>	6
<b>Dimensione scatola</b> (altezza X larghezza X profondità) (cm) <i>Box size</i> (height X width X depth) (cm)	16x23x10
<b>Peso scatola / Box weight</b>	2,6
<b>Codice EAN Scatola: / Box EAN code</b>	8033891014605

## INFORMAZIONI PEDANA / PALLET INFORMATION

<b>Dimensioni pedana / Pallet size</b>	80x120x175
<b>Scatole per strato / Boxes per layer</b>	21
<b>Strati per pedana / Layers per pallet</b>	16
<b>Peso pedana / Pallet weight</b>	870

## NOTE TECNICHE / TECHNICAL NOTES

<p>I materiali utilizzati per il confezionamento che sono a contatto con la materia prima sono fabbricati con materiali idonei al contatto alimentare. <i>The materials used for the packaging that are in contact with the raw material are manufactured with materials suitable for food contact.</i></p>	
<p>La durata di Conservazione e il lotto sono indicati in etichetta / <i>The duration of Conservation and the batch are stated on the label</i>          Da Consumarsi Preferibilmente entro il: GG/MM/AAAA - <i>Best before:</i> DD/MM/YYYY <span style="float: right;">Lotto: xxxxxx - Batch : xxxxxx</span></p>	
<b>Modalità di Conservazione</b> <i>Keeping Modalities</i>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore.  <b>Dopo L'apertura:</b> Conservare in frigo a Temperatura minore di 4 ° C e consumare entro 7 giorni.  <i>Store in a cool dry place away from light and heat.</i>  <b>After Opening:</b> Store in a refrigerator to lower temperature of 4 ° C and use within 7 days.</p>
<b>Durata Conservazione / Shelf Life</b>	36 mesi dal confezionamento / 36 months from packaging
<b>Confezionato da / Packaged by</b>	Trentin Società Agricola S.r.l., S.P. 290 km 1 Felline - T. S. Giovanni - 73059 Ugento (Le)

Rev. 01 del 19/12/2018

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

Trentin Società Agricola Srl  
Direzione Tecnica / Technical Management

<b>Dichiarazione Nutrizionale Nutrition Declaration</b>	<b>Per 100 g</b>	
<b>Codice Articolo / Item Number</b>	CAFE0230	
<b>Categoria Prodotto</b>	TIPICI	
<b>Product's Category</b>	TIPICAL	
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Carpaccio di Finocchio alla Crudaiola	
<b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>	Raw Fennel Carpaccio	
<b>Peso netto / Net weight</b>	230 g	
<b>Porzione / Serving Size</b>	30 g	
<b>Numero di Porzioni / Servings Per Container</b>	7	
<b>ENERGIA / ENERGY (kcal)</b>	282,02	
<b>ENERGIA / ENERGY (kJ)</b>	1160,83	
<b>PROTEINE / PROTEIN (g/100g)</b>	0,80	
<b>CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE (g/100 g)</b>	2,33	
di cui Zuccheri / of which sugars (g/100g)	2,29	
<b>GRASSI TOTALI / TOTAL FAT (g/100g)</b>	29,62	
di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturates (g/100g)	4,29	
di cui Acidi Grassi Trans / of which trans (g/100g)	0,00	
<b>FIBRA / FIBER (g/100g)</b>	1,46	
<b>SALE / SALT (g/100g)</b>	1,24	
<b>VITAMINA A / VITAMIN A (UI)</b>	11,75	
<b>VITAMINA C / VITAMIN C (mg)</b>	7,93	
<b>VITAMINA D / VITAMIN D (UI)</b>	0,00	
<b>CALCIO / CALCIUM (mg)</b>	29,63	
<b>POTASSIO / POTASSIUM (mg)</b>	183,02	
<b>FERRO / IRON (mg)</b>	0,33	
<b>COLESTEROLO / CHOLESTEROL (mg)</b>	0,00	
I VALORI NUTRIZIONALI MEDI sono determinati tramite Certificato di Calcolo Emesso il 16/03/2018 AVERAGE NUTRITIONAL VALUES are determined through Calculation Certificate Issued on 16/03/2018		

Rev. 01 del 19/12/2018

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

**Trentin Società Agricola Srl**  
Direzione Tecnica / Technical Management