



Prodotto	
ST 241003	Crema di Zucca
Descrizione	
Prodotto ottenuto dalla omogeneizzazione di zucche della varietà napoletana con aggiunta di olio e aromatizzata con aglio, peperoncino e prezzemolo.	
Origine materia prima	ITALIA
Utilizzo	
Il prodotto può essere utilizzato per condire pasta, pizze o focacce, bruschette, tartine. Accompagnare carni alla brace o alla piastra	
Ingredienti	
Zucca (min 84%), olio di semi di girasole, sale, farina di riso, zucchero, prezzemolo a foglie, peperoncino piccante, aglio in polvere. Emulsionante: inulina. Correttore di acidità: acido lattico E270	

Informazioni nutrizionali - Nutritional information					
Fonte: Banca Dati INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione					
Source : INRAN databank – National Research Institute for Food and Nutrition					
		Media per 100 g** Sgocc. Average for 100g drained	Media per porzione sgocc. Average for serving (100 g ) drained	*GDA	GDA%
Valore energetico	Energy	594Kj-143 Kcal		2000 kcal	
Proteine	Protein	1,30g		50g	
Lipidi	Fat	12,7g		70 g	
di cui saturi	of witch satures	1,4g		20g	
colesterolo	Cholesterol	0g		0 g	
carboidrati	Carbohydrate	5,73g		270g	
Di cui zuccheri	Of witch sugar	3,46g		90g	
Dicui aggiunti		0,7g			
Fibre	Fiber	0,48g		25 g	
Sodio	Sodium			2,4 g	
Sale	Salt	1g		6 g	

--	--	--

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic		
Standard		
Formato nominale ml		580TO82
Peso netto g		520g
Peso sgocciolato g		
pH		pH< 4.4
Sale		≤ 1.5%
Vuoto cm Hg		≥ 2 cm Hg
Corpi estranei		Assenti/ Absent

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic	
Odore	Tipico - typical
Colore	Tipico - typical
Sapore	Tipico - typical
Consistenza	Sodo - firm



### Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C  
Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C

### Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario *Primary packaging* Vaso di vetro con capsula twist-off  
*Jar with twist-off cap*

Imballaggio secondario *Secondary packaging*  Vassoi in plastica termoretraibile  
*Tray in plastic shrink pack*

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - *Pallet : EUR - EPAL type*

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Casse per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
<i>Size packaging</i>	<i>Content</i>	<i>Can size</i>	<i>Cans for case</i>	<i>Case size</i>	<i>Case volume</i>	<i>Case weight</i>	<i>Layer on pallets</i>	<i>Layer number</i>	<i>Cases for pallets</i>	<i>Height pallet</i>
ml	g	⊙mm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm <sup>3</sup>	kg	n°	n°	n°	cm
850	520	90x120	6	18x27x12	5832	5.1	11	9	99	140

### CODICI SMALTIMENTO IMBALLAGGI : GL 70 – PAP 22

#### Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni  
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within 3 days.

#### Termine minimo di conservazione - Shelf life

24 mesi – 24 month

#### Conformità legislative – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.  
The product comply in all respects with the provisions of any relevant national legislation and EC regulation for food.

#### Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meet the following claims</i>	Si / No - Yes /No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - Yes
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	SI - Yes
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	SI - Yes
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Come da dieta prescritta – Follow prescribed diet
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certified</i>	No – No -
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	SI - Yes
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	SI - Yes
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	SI - Yes

#### Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens

Il prodotto è libero da <i>The product is free from</i>	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a <i>Presence attributed to:</i>
Prodotti di origine animale <i>Animal product(exept rennet free milk product)</i>	SI - Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat(Excluding milk fat)</i>	SI - Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>	SI - Yes	
Amido modificato <i>Modified Starch</i>	SI - Yes	



Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si - Yes
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si - Yes
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si - Yes
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si - Yes
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si - Yes
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si - Yes
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	Si - Yes
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si - Yes
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si - Yes
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si - Yes
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si - Yes
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si - Yes
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si - Yes
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si - Yes
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si - Yes
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si - Yes
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si - Yes
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si - Yes
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si - Yes
Glutammato monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes