



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

|                                                  |                                                                                                                                                            |                                                                              |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione prodotto</b>                    | <b>ZUCCHINE RONDELLE BIO</b>                                                                                                                               |                                                                              |
| <b>Caratteristiche organolettiche</b>            | Aspetto                                                                                                                                                    | Rondelle                                                                     |
|                                                  | Odore                                                                                                                                                      | Caratteristico delle zucchine fresche                                        |
|                                                  | Colore                                                                                                                                                     | Verde tipico del prodotto                                                    |
|                                                  | Sapore                                                                                                                                                     | Caratteristico delle zucchine fresche                                        |
| <b>Nome botanico</b>                             | <i>Cucurbita pepo L.</i>                                                                                                                                   |                                                                              |
| <b>Ingredienti</b>                               | Zucchine da agricoltura biologica.                                                                                                                         |                                                                              |
| <b>Allergeni presenti come ingredienti</b>       | Nessuno                                                                                                                                                    |                                                                              |
| <b>Allergeni lavorati nello stabilimento</b>     | Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi. |                                                                              |
| <b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>         | Umidità                                                                                                                                                    | < 10 %                                                                       |
|                                                  | Corpi estranei                                                                                                                                             | < 0,01 %                                                                     |
|                                                  | Corpi estranei vegetali                                                                                                                                    | < 0,1 %                                                                      |
|                                                  | Aw                                                                                                                                                         | < 0,65                                                                       |
|                                                  | Contaminanti                                                                                                                                               | Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.) |
|                                                  | Metalli pesanti                                                                                                                                            |                                                                              |
| <b>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto</b> | Grassi                                                                                                                                                     | 4,1 g                                                                        |
|                                                  | di cui acidi grassi saturi                                                                                                                                 | 1,0 g                                                                        |
|                                                  | Carboidrati                                                                                                                                                | 32,2 g                                                                       |
|                                                  | di cui zuccheri                                                                                                                                            | 32,2 g                                                                       |
|                                                  | Fibre                                                                                                                                                      | 15,7 g                                                                       |
|                                                  | Proteine                                                                                                                                                   | 29,0 g                                                                       |
|                                                  | Sale                                                                                                                                                       | 0,11 g                                                                       |
| Energia                                          | 313 Kcal                                                                                                                                                   |                                                                              |
|                                                  | 1.318 KJ                                                                                                                                                   |                                                                              |



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Caratteristiche microbiologiche</b> | Carica batterica totale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | < 10 <sup>4</sup> ufc/g                                                            |
|                                        | Coliformi totali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | < 10 <sup>2</sup> ufc/g                                                            |
|                                        | E.Coli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | < 10 ufc/g                                                                         |
|                                        | Listeria monocytogenes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Assente in 25 g                                                                    |
|                                        | Salmonella                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Assente in 25 g                                                                    |
|                                        | Stafilococco aureo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | < 10 ufc/g                                                                         |
|                                        | Muffe e Lieviti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | < 500 ufc/g                                                                        |
|                                        | Ocratossine, Aflatossine,<br>Micotossine                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Entro i limiti stabiliti dalla<br>vigente normativa (Reg.CE<br>1881/2006 e S.M.I.) |
| <b>Shelf-life</b>                      | 12 mesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |
| <b>Origine</b>                         | UE (Italia, Puglia)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |
| <b>Codice articolo</b>                 | ZUCCHINERONDELLEBIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |
| <b>Confezionamento</b>                 | Cartone con busta in polietilene interno da 10/25 Kg.<br>Buste termosaldate in polietilene o alluminio da 1 Kg/500 gr.<br>I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa<br>in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE,<br>Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e<br>successivi aggiornamenti) |                                                                                    |
| <b>Stoccaggio e conservazione</b>      | Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed<br>umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti<br>luminose.                                                                                                                                                                                              |                                                                                    |



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dichiarazione OGM</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003). |
| <b>Trattamenti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     | Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.             |
| Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore. |                                                                                         |



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

| ALLERGENI                                                                                                                                           | SI | NO | NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA | PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA | PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati                                          |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                                                      |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                                                            |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                                                                                                    |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                                                              |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                                                      |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)                                                                                             |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                                                  |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                                                                  |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo                                                                                                          |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito                         |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Lupini e derivati                                                                                                                                   |    | NO |                               | NO                                         | NO                           |
| Molluschi e derivati                                                                                                                                |    | NO |                               | NO                                         | SI                           |
| Il prodotte è OGM free :                                                                                                                            |    |    |                               |                                            | SI                           |

ST06. ZUCCHINE RONDELLE BIO

Rev05 del 11.05.2020