

# Servizio di assistenza alla predisposizione della dichiarazione nutrizionale in etichetta

è disponibile una applicazione informatica, appositamente realizzata per la determinazione dei valori nutrizionali attraverso calcolo, su prodotti composti ed elaborati, in conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011

energia  
grassi  
di cui:  
— acidi grassi saturi  
carboidrati  
di cui:  
— zuccheri  
fibre  
proteine  
sale



## CONTATTI

**QuAlimenta Associazione Professionale**

Via Calnova, 60 - 30027 San Donà di Piave (VE)  
Tel. 0421.44414  
e-mail: info@qualimenta.it

TABELLA NUTRIZIONALE		VALORI MEDII PER 100 g	
VALORE ENERGETICO	494 kcal	VALORE ENERGETICO	2067 kJ
PROTEINE	6,4 g	PROTEINE	6,4 g
CARBOIDRATI	61,4 g	CARBOIDRATI	61,4 g
GRASSI	24,7 g	GRASSI	24,7 g

**MAIS • SWEET CORN**  
INGREDIENTI: mais, acqua, zucchero, sale.  
INGREDIENTS: sweet corn, water, sugar, salt.  
Da consumarsi preferibilmente entro: vedi fondo della scatola.  
Best before end: see end of can.

**latte fresco**  
pastorizzato omogeneizzato  
**intero**  
Zona di mung  
regione Veneta

CONSERVARE DA 0 °C a +4 °C

TABELLA NUTRIZIONALE  
Valori medi per 100 ml di latte

PROTEINE	3,3 g
CARBOIDRATI	4,7 g
GRASSI	3,6 g
SAL: CALCIO	120 mg

15% della dose giornaliera raccomandata

Consigli d'uso  
Per mantenere intatte tutte le qualità di questo latte e beneficiare delle sue caratteristiche, gustalo in ogni occasione senza farlo bollire.

Da consumarsi preferibilmente entro il: **21.05.2009**  
Lotto: **8087G**

seguendo le istruzioni relative alla conservazione del prodotto riportate sulla confezione

Keep the product in its own packing and in a cool place.  
Das Produkt in eigener Verpackung und kühl aufbewahren.  
Maintenez en l'état frais le produit dans son emballage.

**LISTINO DI ORDINE**

N° PORZIONI	A.R.S.	PREZZO
VINO AL CALICE		
VINO IN BOTTIGLIA		
BIBITE		
BIRRA NORMALE		
BIRRA GRANDE		
ACQUA MINERALE 1/2 L		
GELATO (PER OGNI PALLINA)		
CAFFÈ		
SORBETTO		
PATATE FRITTE (NON CONGELATE)		
FORMAGGIO		
COSTA		
BRACIOLA	€ 4,80	
SALSICCIA	€ 4,80	
POLLO	€ 4,80	
PIATTO MISTO GRIGLIA	€ 7,00	
F R I C O	€ 4,90	
PORCHETTA	€ 4,00	
PROSCIUTO AL CARTOCCIO (in crosta)	€ 4,00	
SPECK	€ 4,00	
PIZZA	€ 4,20	
COSCIA DI TORO ALLO SPIEDO	€ 6,00	
TORTA	€ 2,90	

Ogni uovo racconta la sua biografia  
Su ogni fessura non un codice identificativo, ma una storia che ti permetterà di conoscere in quale allevamento è stato deposto l'uovo e come viene allevata la gallina.

Identifica lo Stato di produzione (1)  
Identifica il codice ISVT del Comune dove avviene la produzione  
Identifica la provincia dove avviene la produzione  
Identifica la tipologia di allevamento (2)

011 573 FC 001-EN170 29 09

Indica la data minima di conservazione

Da consumarsi preferibilmente entro: **250111**

**CONSERVAZIONE DOMESTICA**

Non congelatore

VALORE ENERGETICO / Kcal 217

PROTEINE 10,3 g

CARBOIDRATI 19,4 g

GRASSI 10,9 g

Netto scongelato nel frigorifero 3 Giorni

**Montasio Dop GG**  
INGREDIENTI: latte, sale, erbe aromatiche, formaggio di mucca.  
PRODOTTO DA PN 208  
AUTORIZZAZIONE CONF. N.36/00

7,90€ 0,80€ 6,37€

13.11.07  
11.02.08

253210000376



**QuAlimenta**  
Servizi per l'Agroalimentare

Albume d'uova fresche - Mandorle 2% - Nocciole 2% - Emulsionanti: Mono e digliceridi degli acidi grassi - Amido di riso - Sciroppo di zucchero invertito - Farina di riso - Sale - Latte scremato in

**QuAlimenta**  
Associazione Professionale  
Via Calnova, 60  
30027 San Donà di Piave (VE)  
Tel. 0421.44414  
e-mail: info@qualimenta.it

Da consumarsi entro: **28.02.10**  
**L 03 75**

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore  
Store in a dry place, far from heat  
Conservar au sec, à l'abri de la chaleur  
Trocken lagern, vor Wärme schützen  
Conservar en lugar seco, alejado del calor  
Conservar em lugar seco e longe de fontes de calor  
Bewaren in een droge plaats en uit de buurt van warmtebronnen  
A se păstră într-un loc uscat și departe de sursele de căldură

Conservare a temperatura compresa tra 0C e +4C. La conservazione del prodotto nei termini dichiarati e' subordinata alla perfetta tenuta dell'involucro. Nel caso di rotture accidentali si deve consumare rapidamente

7835872011022701  
Nato in ITALIA  
Allevato in ITALIA  
Macellato in ITALIA CE IT 235M \*\*\*  
Sezionato in ITALIA CE IT 235M  
Data di confezionamento: 15/04/10  
Data di scadenza: 20/05/10  
PEZZI: 1 Peso Kg.: 2.27

**SUCCO E POLPA DI PESCA**  
BOVINO ADULTO  
frutta 50% minimo

**CRACKER**  
Ingredienti: farina di frumento, grasso vegetale non idrogenato, fecola di patate, amido di patate, amido modificato di mais, latte scremato in polvere, olive nere e verdi (4%), proteine del latte, sale marino integrale, piante aromatiche.  
Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche frutta a guscio, sesamo, soia, uova.

Da consumarsi preferibilmente entro: **250111** 25g e

**OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO DEODORATO**  
Olio di semi di girasole alto oleico ottenuto solamente con processi fisici: prima spremitura, filtrazione e purificazione con vapore d'acqua. Ingredienti: Olio di semi di girasole alto oleico. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, arachidi, soia e sesamo

**Nutrition Facts**  
Valeur nutritive  
Serving Size (40 g) / Portion (40 g)  
Serving/Par Contain: 3  
Portions/par Contain: 3

Amount	% Daily Value*
Calories / Calories 200	
Fat / Lipides 11 g	17%
Saturated Fat / Lipides saturés 7 g	14%
+ Trans Fat / Lipides trans 0 g	35%
Cholesterol / Cholestérol 5 mg	2%
Sodium / Sodium 20 mg	1%
Carbohydrate / Glucides 23 g	8%
Fibre / Fibres 0 g	0%
Sugars / Sucres 23 g	
Protein / Protéines 2 g	
Vitamin A / Vitamine A	2%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	6%
Iron / Fer	6%

**AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE:**  
dopo l'acquisto conservare in frigorifero

Asciug. Sacchetto Prolino

CARTA PAP PLASTICA PP GENERICO

MUSETTO

INGRED. COTTENNA DI SUINO GRASSO DI SUINO, CARNE DI SUINO, SALE, AROMI, SPEZIE

ANTIOSSIDANTE E 300

CONSERVANTI E 252, E 250

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA ENTRO LA DATA INGIUNTA

DATA INGIUNTA SUL BORDO CONSERVARE A 10° C

INGREDIENTI: Mele disidratate 80%, succo di pesca da concentrato 20%, antiossidante: anidride solforosa. Contiene solfiti.

Lo **Studio Associato QuAlimenta**, costituitosi nel 1999 tra professionisti attivi nel settore alimentare, si occupa di assistenza aziendale nell'ambito della **qualità e sicurezza alimentare** e supporta Enti Comunali nel controllo del servizio di refezione scolastica e sociale.



I nostri servizi:

**1** PREDISPOSIZIONE O REVISIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP (come da Regolamenti CE 852/04 e 853/04)

**2** AUDIT IGIENICO-SANITARIO IN AZIENDA (produttiva o commerciale) PER LA VERIFICA DELLA CONFORMITÀ STRUTTURALE E COMPORTAMENTALE AL SISTEMA HACCP, seguita da rapporto scritto comprendente osservazioni e suggerimenti

**3** CONTROLLI ANALITICI SU ALIMENTI e ATTREZZATURE / SUPERFICI, con prelievo di campioni ed esecuzione di tamponi ambientali per esami microbiologici, bromatologici e chimici.  
Gli esami sono condotti presso un laboratorio nostro partner, in possesso dei requisiti previsti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e accreditato ACCREDIA. Segue la comunicazione degli esiti con proposte per la risoluzione di eventuali carenze igieniche, legate al processo o all'attività di sanificazione

**4** ASSISTENZA NELL'ADEMPIMENTO DI PRATICHE SANITARIE in apertura di attività o per modifiche strutturali, impiantistiche o produttive (REGISTRAZIONE O RICONOSCIMENTO DI IMPRESE ALIMENTARI)

**5** FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI (come da Reg. CE 852/04) nell'area IGIENICO-SANITARIA, dell'ETICHETTATURA di PRODOTTO, della MERCEOLOGIA e TECNOLOGIE ALIMENTARI

**6** CONSULENZA IN AMBITO DI ETICHETTURA, con supporto alla redazione o verifica delle informazioni generali obbligatorie, di quelle facoltative, anche per alimenti specificamente disciplinati. Predisposizione del "cartello unico" o "registro degli ingredienti"

**7** SVILUPPO DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ (UNI EN ISO 9001:2015) E DI SICUREZZA ALIMENTARE (UNI EN ISO 22000:2018, IFS, BRC).  
PREDISPOSIZIONE DI DISCIPLINARI TECNICI (certificazione volontaria di prodotto, rintracciabilità, etichettatura)

**8** PREDISPOSIZIONE DI CAPITOLATI DI FORNITURA (con possibilità di verifica e controllo dei fornitori) O D'APPALTO (aspetti tecnici in caso di affidamento della gestione nei servizi di ristorazione pubblica)

**9** SUPPORTO PER IL CONTROLLO DI QUALITÀ NEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

