

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 prodotto

VALORE ENERGETICO	282 kcal
PROTEINE	3,3 g
CARBOIDRATI	4,8 g
GRASSI	3,3 g
SAL: CALCIO	120 mg

15% della dose giornaliera raccomandata

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

Da consumarsi preferibilmente entro il: **21.05.2009** Lotti: **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 et sec le produit.

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

N° PORZIONI	A.R.S.	LISTINO DI ORDINE
1	VINO AL CALICE
1	VINO IN BOTTIGLIA
1	BIBITE
1	BIRRA NORMALE
1	BIRRA GRANDE
1	ACQUA MINERALE ½ L
1	GELATO (PER OGNI PALLINA)
1	CAFFÈ
1	SORBETTO
1	PATATE FRITTE (NON CONGELATE)
1	FORMAGGIO
1	COSTA
1	BRACIOLA	€ 4,80
1	SALSICCIA	€ 4,80
1	POLLO	€ 4,80
1	PIATTO MISTO GRIGLIA	€ 7,00
1	F R I C O	€ 4,90
1	PORCHETTA	€ 4,00
1	PROSCIUTTO AL CARTOCCIO (in crosta)	€ 4,00
1	SPECK	€ 4,00
1	PIZZA	€ 4,20
1	COSCIA DI TORO ALLO SPIEDO	€ 6,00
1	TORTA	€ 2,90

Ogni uovo racconta la sua biografia
Su ogni fessura non un codice identificativo, ma un più che un permesso di commercio in quale allevamento è stato deposto l'uovo e come viene allevata la gallina.

Il prodotto è da consumarsi previa cottura.
Versa il contenuto della busta direttamente in pentola aggiungendo 1 cucchiaino di acqua. Uova per 8 minuti (corrispondenti a circa 2 minuti dall'inizio del bollire) mescolando di tanto in tanto, e comunque secondo il grado di densità desiderato. Prima di servire, se vuoi, puoi aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva e una spolverata di formaggio o dei crostini dorati.

le cose buone.
Ingredienti: Zucchine 50%, acqua, zucca 8%, cipolle, patate, olio extravergine di oliva, sale, basilico, aglio, estratto di lievito (Ingredienti: lievito, sale), pepe nero.

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

CONSERVAZIONE DOMESTICA

VALORE ENERGETICO	10,3 g	VALORE ENERGETICO	43,11 kcal
PROTEINE	19,4 g	PROTEINE	19,4 g
CARBOIDRATI	10,9 g	CARBOIDRATI	10,9 g

Non congelatore
**** 0 **** (18C)
** (12C) 1 Mese
* (8C) 1 Settimana
Nello scongelamento del ghiaccio 3 Giorni

PER UN CONSUMO IDEALE: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data indicata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero. **PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA**

Montasio Dop Gg GG
INGREDIENTI: latte, sale, formaggio di mucca.
L'ESOTIMA PROTEINA DI UOVO
PRODOTTO DA PN 208
AUTORIZZAZIONE CONF. N.36/00

Prodotto FR
Cat. 22+0
Cal. 1 P
L.1304

7,90€ 0,80€ 6,37€

100g e

DA CONSUMARSI ENTRO: VEDI DATA.
CONSERVARE IN FRIGO DA 0 °C A +4 °C
INVOLUCRO PROTETTIVO AI SOLI FINI IGIENICI

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: **12.22 28.02.10 B 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 LOTTO: 07835

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.

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)
Servings Per Container: 3
Portions per Container: 3

Amount	% Daily Value*
Teneur	% valeur quotidienne**
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

Asusticio Sacchetto Prolitino

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 INDIcata SULLA BUSTINA

CONSERVARE A 10° C

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

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

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

