GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l
Via Madonnina - 27018 Vidigulfo (PV) - Tel 0382 696191 (r.a.) - Fax 0382 696486
e-mail: info@roscio.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO		
NOME PRODOTTO (denominazione commerciale)	**PENNETTE ALL'ARRABBIATA SURGELATE**	10/08/2020 rev 01 13/05/2021
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Prodotto gastronomico surgelato a base di pasta di semola di grano duro con salsa all'arrabbiata	**cod. 8510** **surgelato**
PESO NETTO (Kg)	0,300	
INGREDIENTI **(Ingredienti elencati** **in ordine decrescente)**	salsa 55% (polpa di pomodoro 84%, olio di oliva, cipolla, acqua, sale, amido di tapioca, aglio, prezzemolo 1,2%, peperoncino piccante 0,07%, zucchero, aromi), pasta di semola di grano duro cotta 45% (semola di GRANO duro, acqua, sale).	
CLAIM		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		
DURATA	15 mesi (dalla data di produzione)	
CONSERVAZIONE	***/**** (-18° C) Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato tra 0°C e 4°C e consumato entro 24 ore.	
MODALITA' DI RIATTIVAZIONE	CONSUMARE PREVIA COTTURA. FORNO MICROONDE: Riscaldare la confezione chiusa e congelata 4-5 min a 900 Watt. Per due vaschette i tempi devono essere raddoppiati. Mescolare bene	
DICHIARAZIONE OGM	Il prodotto non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM. Inoltre non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n.1829/2003 e CE n. 1830/2003	
DICHIARAZIONE IONIZZANTI	Il prodotto non è irradiato con radiazioni ionizzanti in conformità con le Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE	
BOLLO CEE	It 678/L CE	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
Parametro	**Valore**	**Metodo**
CBT	**<300.000 UFC/g**	**Petrifilm PCA/32°C 24+24h**
Coliformi	**<1000 UFC/g**	**Petrifilm EC/35°C 24+24h**
E. coli	**<10 UFC/g**	**Petrifilm EC/35°C 24+24h**
Stafilococchi coagulasi +	**<100 UFC/g**	**Metodica int. PO12**
Salmonella	**non rilevabile/25g**	**Metodica int. PO16**
Listeria m.	**<100 UFC/g**	**Metodica int. PO15**

VALORI NUTRIZIONALI		
Parametro	**Valore medio per 100g**	**Valore medio per porzione (300g)**
kjoul	724	2172
kcal	171	513
Grassi	3,4	10
di cui saturi	0,5	1,5
Carboidrati	30	90
di cui zuccheri	9,4	28
Proteine	4,7	14
Sale	0,80	2,4

SCHEDA ALLERGENI					
ALLERGENI (*)	**PRESENTE COME INGREDIENTE**	**PRESENTE COME CONTAMINAZIONE CROCIATA NELLE MATERIE PRIME (si/no)**	**FONTE**	**PRESENTE NELLO STABILIMENTO**	**RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA (si/no)**
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	☑		semola	☑	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	no		☑	no
Uova e prodotti a base di uova	☐	no		☑	no
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	no		☑	no
Molluschi e prodotti a base di mollusco	☐	no		☑	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	no		☑	no
Soia e prodotti a base di soia	☐	si	cc pasta	☑	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	☐	no		☑	no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti dervati	☐	no		☑	no
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	no		☑	no
Senape e prodotti a base di senape	☐	si	cc pasta	☑	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	no		☑	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi in SO_2	☐	no		☐	no
Lupini e prodotti a base di lupini	☐	no		☐	no

(*) Riferimenti normativi

REG. 1169/2011 CE – ALLEGATI II Sostanze o Prodotti che provocano Allergie o Intolleranze

DATI LOGISTICI	
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaschetta in cartoncino con coperchio pelabile
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Scatola in cartone ondulato
PALLETIZZAZIONE **- unità di vendita per cartone** **- cartoni per strato** **- strati per pallet**	6 unità di vendita per cartone 12 cartoni per strato 6 strati per pallet
TRASPORTO	Mediante automezzo adibito al trasporto di prodotti alimentari surgelati