

**GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l**Via Madonna - 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)	LASAGNE ALLA BOLOGNESE	05/06/2020 rev 02 21/02/2023
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Preparazione gastronomica a base di ragù e besciamella	cod. 6213 surgelato
PESO NETTO (Kg)	2,4	
INGREDIENTI (Ingredienti elencati in ordine decrescente)	Ragù (carne bovina 37%, polpa di pomodoro, carne suina 5%, acqua, carote, vino rosso, doppio concentrato di pomodoro, cipolla, SEDANO, sale, farina di GRANO tenero tipo 0, olio extravergine di oliva, zucchero, aglio, basilico, aglio, rosmarino), Besciamella (LATTE scremato, farina di GRANO tenero tipo 0, olio di semi di girasole, BURRO, sale, aroma naturale), pasta all'uovo cotta (semola di GRANO duro, acqua, UOVA), formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio, conservante: liozima da UOVO). Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.	
CLAIM		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		
DURATA	15 mesi	
CONSERVAZIONE	Conservare a -18°C Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.	
MODALITA' DI RIATTIVAZIONE	Consumare previa cottura. Riattivare il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 180°C per 45'-50' coperte da un foglio di alluminio. Scoprire a lasciare gratinare gli ultimi 5'.	
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	max 300.000ufc/g	Petrifilm PCA/32°C 24+24h
Coliformi	max 500ufc/g	Petrifilm EC/35°C 24+24h
E.coli	max 10ufc/g	Petrifilm EC/35°C 24+24h
Stafilococchi patogeni	max 100ufc/g	Metodica int. PO12
Lieviti	max 10.000ufc/g	Metodica int. PO24
Muffe	max 1000 ufc/g	Metodica int. PO24
Salmonella	non rilevabile/25g	Metodica int. PO16
Listeria m.	max 100ufc/g	Metodica int. PO15

VALORI NUTRIZIONALI		
Parametro	Valore medio per 100g	Valore medio per porzione
kJoul	502	
kcal	119	
Grassi	4,4	
di cui saturi	2,3	
Carboidrati	14	
di cui zuccheri	2,7	
Fibre	0,7	
Proteine	6,1	
Sale	0,65	

SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI (*)	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE COME CONTAMINAZIONE CROCIATA NELLE MATERIE PRIME (si/no)	FONTI	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	<input checked="" type="checkbox"/>		Farina, semola	<input checked="" type="checkbox"/>	si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>		Uova, lisozima da uovo	<input checked="" type="checkbox"/>	si
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	no		<input type="checkbox"/>	no
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	si	Farina, semola	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>		Latte, burro, formaggio	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Sedano e prodotti a base di sedano	<input checked="" type="checkbox"/>		Sedano	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Senape e prodotti a base di senape	<input checked="" type="checkbox"/>	si	Farina, semola	<input checked="" type="checkbox"/>	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	no		<input checked="" type="checkbox"/>	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi in SO ₂	<input type="checkbox"/>	no		<input type="checkbox"/>	no
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	no		<input type="checkbox"/>	no

(*) Riferimenti normativi

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

DATI LOGISTICI

IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaschetta in alluminio chiusa in un sacchetto in materiale plastico
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Scatola in cartone ondulato
PALLETIZZAZIONE - unità di vendita per cartone - cartoni per strato - strati per pallet	2 unità di vendita per cartone 8 cartoni per strato 10 strati per pallet
TRASPORTO	Mezzo adibito al trasporto di prodotti alimentari surgelati