

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO		
NOME PRODOTTO (denominazione commerciale)	SPAGHETTI POMODORO E BASILICO SURGELATI	10/08/2020 rev 00 13/05/2021
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Prodotto gastronomico surgelato a base di pasta di semola di grano duro con salsa al pomodoro e basilico	cod. 8514 surgelato
PESO NETTO (Kg)	0,300	
INGREDIENTI (Ingredienti elencati in ordine decrescente)	Salsa 54% (polpa di pomodoro 85%, pomodorini 10%, cipolla, acqua, olio d'oliva, olio extra vergine di oliva, amido di tapioca, sale, basilico 0,4%, aglio, zucchero), pasta di semola di grano duro cotta 46% (semola di GRANO duro, acqua, sale). Può contenere tracce di UOVA, SOIA e SENAPE.	
CLAIM		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		
DURATA	15 mesi (dalla data di produzione)	
CONSERVAZIONE	***/* (°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	478	1434
kcal	113	339
Grassi	2,7	8,1
di cui saturi	0,7	2,1
Carboidrati	19	57
di cui zuccheri	1,1	3,3
Proteine	2,5	7,5
Sale	0,60	1,8

SCHEDA ALLERGENI					
ALLERGENI (*)	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE COME CONTAMINAZIONE CROCIATA NELLE MATERIE PRIME (si/no)	FONTE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA DA STABILIMENTO (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	☐	si	pasta di semola	☒	si
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
(*) <u>Riferimenti normativi</u>					
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