

## CHICCHE AL BASILICO



<u>DENOMINAZIONE:</u> <u>DI VENDITA</u>	Pasta fresca
<u>INGREDIENTI:</u>	Farina di patate 63% (patate, emulsionante: E471, stabilizzante: E450, antiossidanti: E223, E304i, spezie, correttore di acidità: E330, amido di mais, amido di <b>frumento</b> , sale, farina di <b>grano</b> tenero "00", aromi), acqua, basilico 9,5%, aroma, conservante: E202. Prodotto spolverato con semolino di riso.
<u>ALLERGENI:</u>	<b>ALLERGENI PRESENTI:</b> glutine; <b>PUÒ CONTENERE TRACCE:</b> pesce, crostacei, frutta a guscio, molluschi, uova, latte e derivati;
<u>CONFEZIONAMENTO:</u>	<b>PRODOTTO FRESCO ATM:</b> vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva; <b>PRODOTTO SURGELATO:</b> sacchetto trasparente in PET termosaldato;
<u>MODALITÀ DI:</u> <u>CONSERVAZIONE</u>	Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata in ATM il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni. Prodotto surgelato: dopo l'acquisto consumare entro la data di scadenza indicata; conservare a - 18°C nello scomparto surgelati con ***e****, a -12°C con ** 1 mese, a 0°C con * 1 settimana, nello scomparto ghiaccio 3 gg., nel frigo 24h.
<u>SHELF LIFE:</u>	<b>PRODOTTO FRESCO ATM:</b> 30 giorni <b>PRODOTTO SURGELATO:</b> 18 mesi
<u>MODALITÀ COTTURA:</u>	Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 2/3 minuti
<u>DESTINAZIONE:</u> <u>D'USO</u>	Non idoneo per celiaci Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti Idoneo per vegani
<u>MODALITÀ DI:</u> <u>SMALTIMENTO</u>	Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata.
<u>ETICHETTATURA:</u>	Ai sensi della normative in vigore.

CODICI EAN:

CONFEZIONE	CODICE ARTICOLO	CODICE PRODOTTO
<b>400 GR</b>	2020	8020083010088
<b>1000 GR</b>	3138	8020083449994
<b>1000 GR (surg)</b>	S131	8020083387562
<b>2500 GR (surg)</b>	S019	8020083092671

PALLETTIZZAZIONE E CONFEZIONAMENTO:

PESO	VASCETTA (LxPxH) cm	PZ. PER CARTONE	CARTONE (LxPxH) cm	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	TOT KG PALLET
<b>250 GR</b>	/	/	/	/	/	/	/
<b>250 GR</b>	/	/	/	/	/	/	/
<b>400 GR</b>	20x15,5x4,6	6	31x21,5x14	121	11	11	290,4
<b>400 GR</b>	20x15,5x4,6	8	31,5x22x18	88	11	8	281,6
<b>1000 GR</b>	32x26x4	4	33x27,5x21	64	8	8	256
<b>1000 GR</b>	32x26x4	6	36x29x30	48	8	6	288
<b>1000 GR (surg)</b>	26x21x6	10	36x29x30	48	8	6	480
<b>2500 GR (surg)</b>	42x23x7,5	2	33x27,5x21	64	8	8	320
<b>2500 GR (surg)</b>	42x23x7,5	4	36x29x30	48	8	6	480
<b>2500 GR (surg)</b>	42x23x7,5	8	44x34x34	24	6	4	480

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	Valore per 100g	Valore per porzione (125g)	GDA per adulti	% rispetto alla GDA	% rispetto alla GDA (125g)
<b>Valore energetico (kcal)</b>	170	213	2000	9%	11%
<b>Valore energetico (Kj)</b>	712	890	8374	9%	11%
<b>Proteine</b>	3,36	4,20	50	7%	8%
<b>Carboidrati</b>	38,37	47,96	270	14%	18%
<b>di cui zuccheri</b>	0,36	0,45	90	0%	1%
<b>Grassi</b>	0,34	0,43	70	0%	1%
<b>di cui saturi</b>	0,00	0,00	20	0%	0%
<b>Fibra</b>	0,06	0,08	25	0%	0%
<b>Sale</b>	0,00	0,00	2,4	1%	2%

I valori nutrizionali sono soggetti ad una variabilità di  $\pm 15\%$  come da Circolare del M.S. 30 Ottobre 2002, n7, ad eccezione della fibra, zuccheri semplici, grassi saturi e sale, che possono subire una variazione pari a  $\pm 25\%$

VALORI  
MICROBIOLOGICI:

Microrganismi	Valori T° (ufc/g)	Valori fine shelf life (ufc/g)
Conta mesofila totale	< 100.000	< 1.000.000
E.coli	< 100	< 100
S. Coagulasi +	< 100	< 100
Clostridi solfiriduttori	< 100	< 100
Coliformi Totali	< 1.000	< 3.000
Lieviti	< 500	< 1.000
Muffe	< 100	< 1.000
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr
Salmonella	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr

ALLERGENI:

Allergeni	Presente (SI) / Assente (NO)	Nome specifico della sostanza	Possibilità di contaminazione crociata (SI/NO)	Presenza nel sito produttivo
Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	Farina di grano tenero "00", amido di frumento	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	/	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	NO	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	NO	/	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	NO	/	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Lupini	NO	/	NO	NO
Molluschi	NO	/	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	/	NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene OGM			

**Prodotto in uno stabilimento che utilizza energia fotovoltaica al 100%.**

DATI DEL PRESENTE DOCUMENTO: REV. 4 del 07/07/2014