

CHICCHE TRICOLORI



DENOMINAZIONE: Pasta fresca
DI VENDITA

INGREDIENTI: Farina di patate 63% (patate, emulsionante: E471, stabilizzante: E450, antiossidanti: E223, E304i, spezie, correttore di acidità: E330, amido di mais, amido di **frumento**, sale, farina di **grano** tenero "00", aromi), acqua, spinaci in polvere 1%, pomodoro in polvere 1%, barbabietola in polvere 1%, conservante: E202. Prodotto spolverato con semolino di riso.

ALLERGENI: **ALLERGENI PRESENTI:** glutine;
PUÒ CONTENERE TRACCE: pesce, crostacei, frutta a guscio, molluschi, uova, latte e derivati;

CONFEZIONAMENTO: **PRODOTTO FRESCO ATM:** vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva;
PRODOTTO SURGELATO: sacchetto trasparente in PET termosaldato;

MODALITÀ DI: Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata
CONSERVAZIONE 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.

SHELF LIFE: **PRODOTTO FRESCO ATM:** 30 giorni
PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi

MODALITÀ COTTURA: Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 2/3 minuti

DESTINAZIONE: Non idoneo per celiaci
D'USO Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti
Idoneo per vegani

MODALITÀ DI: Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per
SMALTIMENTO la raccolta differenziata.

ETICHETTATURA: Ai sensi della normative in vigore.

CODICI EAN:

| CONFEZIONE | CODICE ARTICOLO | CODICE PRODOTTO |
|-----------------------|-----------------|-----------------|
| 400 GR | 2041 | 8020083010101 |
| 1000 GR | 3126 | 8020083445552 |
| 1000 GR (surg) | S176 | 8020083387746 |
| 2500 GR (surg) | S161 | 8020083123450 |

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 |
|-----------------------|---------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|---------------|
| 250 GR | / | / | / | / | / | / | / |
| 250 GR | / | / | / | / | / | / | / |
| 400 GR | 20x15,5x4,6 | 6 | 31x21,5x14 | 121 | 11 | 11 | 290,4 |
| 400 GR | 20x15,5x4,6 | 8 | 31,5x22x18 | 88 | 11 | 8 | 281,6 |
| 1000 GR | 32x26x4 | 4 | 33x27,5x21 | 64 | 8 | 8 | 256 |
| 1000 GR | 32x26x4 | 6 | 36x29x30 | 48 | 8 | 6 | 288 |
| 1000 GR (surg) | 26x21x6 | 10 | 36x29x30 | 48 | 8 | 6 | 480 |
| 2500 GR (surg) | 42x23x7,5 | 2 | 33x27,5x21 | 64 | 8 | 8 | 320 |
| 2500 GR (surg) | 42x23x7,5 | 4 | 36x29x30 | 48 | 8 | 6 | 480 |
| 2500 GR (surg) | 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) |
|---------------------------------|-----------------|----------------------------|----------------|---------------------|----------------------------|
| Valore energetico (kcal) | 171 | 214 | 2000 | 9% | 11% |
| Valore energetico (Kj) | 717 | 896 | 8374 | 9% | 11% |
| Proteine | 3,36 | 4,20 | 50 | 7% | 9% |
| Carboidrati | 38,7 | 48,38 | 270 | 14% | 18% |
| di cui zuccheri | 0,15 | 0,19 | 90 | 0% | 0% |
| Grassi | 0,31 | 0,39 | 70 | 0% | 1% |
| di cui saturi | 0,0 | 0,00 | 20 | 0% | 0% |
| Fibra | 0,19 | 0,24 | 25 | 1% | 1% |
| Sale | 0,03 | 0,04 | 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. 3 del 07/07/2014