

TROFIETTE AL NERO DI SEPPIA



<u>DENOMINAZIONE:</u> <u>DI VENDITA</u>	Pasta fresca
<u>INGREDIENTI:</u>	Farina di grano tenero "00", acqua, nero di seppia 2%, sale. Prodotto spolverato con crema di riso.
<u>ALLERGENI:</u>	ALLERGENI PRESENTI: glutine, molluschi; PUÒ CONTENERE TRACCE: pesce, crostacei, frutta a guscio, uova, latte e derivati;
<u>CONFEZIONAMENTO:</u>	PRODOTTO FRESCO ATM: vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva; PRODOTTO SURGELATO: 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>	PRODOTTO FRESCO ATM: 30 giorni PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi
<u>MODALITÀ COTTURA:</u>	Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 5/6 minuti
<u>DESTINAZIONE:</u> <u>D'USO</u>	Non idoneo per celiaci Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti Non 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
400 GR	/	/
1000 GR	3195	8020083241215
1000 GR (surg)	S630	8020083785924
2500 GR (surg)	S158	8020083785993

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	20x15,5x6	6	31,5x22x18	88	11	8	211,2
400 GR	20x15,5x6	8	33x27,5x21	64	8	8	204,8
1000 GR	32x26x6	3	33x27,5x21	64	8	8	192
1000 GR	32x26x6	5	36x29x30	48	8	6	240
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)	253	316	2000	13%	16%
Valore energetico (Kj)	1059	1324	8374	13%	16%
Proteine	7,81	9,76	50	16%	20%
Carboidrati	53,60	67,00	270	20%	25%
di cui zuccheri	1,14	1,43	90	1%	2%
Grassi	0,51	0,64	70	1%	1%
di cui saturi	0,00	0,00	20	0%	0%
Fibra	1,5	1,88	25	6%	8%
Sale	0,42	0,53	2,4	18%	22%

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"	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	Nero di seppia	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. 2 del 10/07/2014