

TROFIETTE ALLE CASTAGNE



DENOMINAZIONE: Pasta fresca
DI VENDITA

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero "00", acqua, farina di castagne 15%, sale.
Prodotto spolverato con crema 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: 5/6 minuti

DESTINAZIONE: Non idoneo per celiaci
D'USO Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti
Non 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	2040	8020083034329
1000 GR	3228	8020083442155
1000 GR (surg)	S188	8020083785870
2500 GR (surg)	S150	8020083795961

PALLETIZZAZIONE 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)	264	330	2000	13%	17%
Valore energetico (Kj)	1106	1383	8374	13%	17%
Proteine	7,22	9,03	50	14%	18%
Carboidrati	56,12	70,15	270	21%	26%
di cui zuccheri	0,96	1,20	90	1%	1%
Grassi	0,93	1,16	70	1%	2%
di cui saturi	0,00	0,00	20	0%	0%
Fibra	1,26	1,58	25	5%	6%
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	/	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 10/07/2014