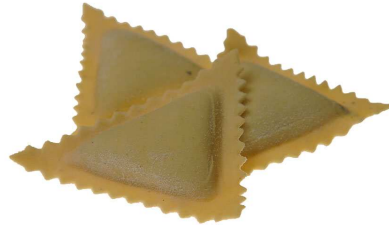


TRIANGOLI DI ZUCCA



DENOMINAZIONE: Pasta fresca all'uovo con ripieno di zucca
DI VENDITA

INGREDIENTI: *INGREDIENTI DELLA PASTA (48%):* Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero "00", **uova** 20%, acqua, sale.

INGREDIENTI DEL RIPIENO (52% all'origine):* Zucca 50% (zucca, olio di oliva, prezzemolo, sale, aglio), ricotta (siero di **latte** vaccino, **latte** vaccino, sale, **panna**, acidificante: E330), formaggi grattugiati (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), flocchi di patate, amaretti, **uova**, prezzemolo, sale, noce moscata, aglio.
Prodotto spolverato con farina di riso.

*La percentuale pasta/ripieno si riferisce al momento della produzione (come da Circolare 31 marzo 2000 n. 165 del ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato). L'artigianalità del processo produttivo può comportare una variazione della suddetta percentuale pari a $\pm 10\%$

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

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata in atmosfera protettiva 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:* 30 giorni
PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi

MODALITÀ COTTURA: Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 4/5 minuti
DESTINAZIONE: Non idoneo per celiaci
D'USO: Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti
Non idoneo per vegani

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

ETICHETTATURA: Ai sensi della normative in vigore.

CODICI EAN:

CONFEZIONE	CODICE ARTICOLO	CODICE PRODOTTO
250 GR	6043	8020083358715
400 GR	2067	8020083378468
1000 GR	3226	8020083652370
1000 GR (surg)	S196	8020083635472 *vaschetta
2500 GR (surg)	/	/

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	20x15,5x4,6	6	31x21,5x14	121	11	11	181,5
250 GR	20x15,5x4,6	8	31,5x22x18	88	11	8	176
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)	32x26x6	5	36x29x30	48	8	6	240
2500 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/
2500 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/
2500 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	Valore per 100g	Valore per porzione (125g)	GDA per adulti	% rispetto alla GDA	% rispetto alla GDA (125g)
Valore energetico (kcal)	199	248,75	2000	10%	12%
Valore energetico (Kj)	833	1041,25	8374	10%	12%
Proteine	7,91	9,89	50	16%	20%
Carboidrati	33,01	41,26	270	12%	15%
di cui zuccheri	1,84	2,30	90	2%	3%
Grassi	3,60	4,50	70	5%	6%
di cui saturi	1,51	1,89	20	8%	9%
Fibra	1,44	1,80	25	6%	7%
Sale	1,20	1,50	2,4	50%	6%

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 solfiduttori	< 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	Semola di grano duro, farina di grano tenero,	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI	Uova	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	SI	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	SI	Ricotta, formaggio grattugiato	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	/	SI	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. 2 del 08/07/2014