

	<i>TAGLIATELLE AI FUNGHI</i>	Pagina 1 di 3
		Emissione: 08/05/2018
		Data ultima revisione: Scheda tecnica aggiornata secondo Reg. UE 1169/2011
Codice: 653042	Standard di prodotto finito	Gelit Professional

1.0 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

1.1 Nome prodotto Tagliatelle ai funghi

1.2 Denominazione legale

Primo piatto pronto a base pasta fresca all'uovo precotta con sugo ai funghi Champignon e Porcini. SURGELATO

1.3 Descrizione prodotto

Pasta fresca all'uovo condita con sugo a base di funghi. SURGELATE

1.4 Cliente e marchi

GELIT Professional

1.5 Peso netto dichiarato

350 g e

1.6 Durabilità e lotto di produzione

Shelf-life 15 mesi

Da consumarsi preferibilmente entro fine:

Lotto di produzione: indicato sulla confezione primaria riportandolo nella finestra della data di scadenza. La consegna della merce al cliente viene effettuata con una durabilità residua di almeno 2/3 della totale

1.7 Ingredienti ed Allergeni

Ingredienti: pasta fresca all'uovo precotta 54,5% (acqua, semola di **grano** duro, **uova** 9%, sale), acqua, funghi Champignon 13,8% - (*Agaricus Bisporus*), funghi Porcini 4,2% (*Boletus Edulis e relativo gruppo*), olio di semi di girasole, cipolla, prezzemolo 0,9%, farina di **frumento**, amido di tapioca, aglio, sale, estratto di lievito, estratto di fungo porcino, succo di limone, peperoncino, pepe nero, aroma.

1.8 Organismi Geneticamente Modificati

Il prodotto non contiene ingredienti ottenuti provenienti da coltivazioni OGM

1.9 Caratteristiche chimico fisiche

Descrizione	Valore	Accettabilità	Um
-------------	--------	---------------	----

Umidità	69,5	± 3,0	(%)
Ceneri	1,7	± 0,2	(%)
Sale	0,7	± 0,3	(%)

1.10 Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100g

Energia	512kJ/122Kcal
Grassi	3,4g
di cui acidi grassi saturi	0,4g
Carboidrati	17,5g
di cui zuccheri	0,4g
Fibre	2,1g
Proteine	4,2g
Sale	0,7g

1.11 Caratteristiche Igienico Sanitarie

	m - limite accettabile	M- massimo assoluto	C - num test tra m & M	n - numero test totali
Carica Batterica Totale		5×10^5	-	-
Enterobatteriacee		10^3	-	-
E.Coli		10	-	-
Stafilococco A. C+		100	-	-
Salmonella	ass.in 25g	-	-	-
Listeria Monocytogenes (Rif. O.M del 07/12/93)	11	110	2	5

1.12 Caratteristiche organolettiche

Aspetto: tagliatelle integre condite con sugo base olio con visibili pezzi di fungo ed prezzemolo.

Colore: pasta giallo paglierino, funghi bruni e prezzemolo verde scuro.

Odore: riconoscibile di funghi porcini e di aglio.

Consistenza: pasta al dente, funghi morbidi ma consistenti alla masticazione.

Sapore: deciso di funghi con connotazione di fungo porcino con leggera nota di aglio.

1.13 Modalità di consumo

Prodotto da consumarsi previa cottura

In padella: 5/6 minuti a fuoco medio

In microonde: 5' a 1000W oppure 6' a 750w

Il tempo di preparazione potrebbe variare a seconda del wattaggio usato.

1.14 Bollo Cee/ Certificazioni/Codice identificazione imballaggio

Sistema qualità certificato UNI EN ISO 14001- BRC 7,0 level A e IFS 6,0 higher level. Applicazione del sistema di autocontrollo HACCP, secondo il regolamento 852/04. Numeri CE: IT 819 L CE
Codice identificazione imballaggio: 07 (altri materiali)

1.15 Modalità di conservazione

Conservazione domestica

****O*** congelatore (-18°C). Vedi data di scadenza
** congelatore (-12°C). 1 mese
* congelatore (-6°C). 1 settimana
scomparto del ghiaccio. 3 giorni
in frigorifero. 1 giorno

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

1.16 Altre informazioni di prodotto

L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto

1.17 Caratteristiche generali dei materiali di imballaggio

Imballo primario:	<i>Busta</i>
Stampa	flessografia a colori
Qualità	polipropilene + polietilene
Peso busta vuota	7 g circa
Dimensioni (mm)	larghezza 220; lunghezza 220
N° buste per cartone	8
Imballo secondario:	<i>Cartone</i>
Peso cartone vuoto	215 g circa
Dimensioni (mm)	esterne: lunghezza 398; larghezza 203; altezza 176
Peso netto cartone	8 x 350g = kg 2,800
Peso lordo cartone:	3.071 Kg circa
Bancale:	<i>europallet</i>
Dimensioni in cm	80 x 120 x 190 circa
N° cartoni per pallet	120 (12 cartoni piano per 10 strati)
Peso netto	120 x 2,8 = kg 336 circa
Peso lordo	391,5 Kg circa

Preparato da: S. De Rosa
Data: 08/05/218

Verificato ed approvato da: R. Di Giambattista
Data: 08/05/218