

	<i>SPAGHETTI CARBONARA</i>	Pagina 1 di 3
		Emissione: 08/05/2018
		Data ultima revisione: Scheda tecnica aggiornata secondo Reg. UE 1169/2011
Codice: 653044	Standard di prodotto finito	Gelit Professional

1.0 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

1.1 Nome prodotto

Spaghetti alla carbonara.

1.2 Denominazione legale

Primo piatto pronto a base di pasta di semola di grano duro precotta con sugo a base panna, uovo e pancetta. SURGELATO

1.3 Descrizione prodotto

Pasta di semola di grano duro precotta condita con sugo a base panna, uovo e pancetta.
SURGELATA

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 di semola di grano duro precotta 60% (acqua, semola di **grano** duro, sale), siero di **latte**, acqua, pancetta 7% (carne di suino 93%, acqua, sale), panna 6% (**latte**), **uovo** 2,3%, formaggio grattugiato (**latte**, sale, enzima coagulante), Pecorino romano DOP 2,2% (**latte** intero di pecora, fermenti lattici, caglio di agnello, sale), olio di semi di girasole, sale, pepe nero 0,05%, curcuma, aromi.

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	65,4	± 3,0	(%)
Ceneri	1,6	± 0,3	(%)
Sale	1,0	± 0,3	(%)

1.10 Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100g

Energia	633kJ/151Kcal
Grassi	5,0g
di cui acidi grassi saturi	2,0g
Carboidrati	19,2g
di cui zuccheri	1,5g
Fibre	1,6g
Proteine	6,4g
Sale	1,0g

1.11 Caratteristiche Igienico Sanitarie

	m - limite accettabile	M- massimo assoluto	C - num test tra m & M	n - numero test totali
Carica Batterica Totale		5x10 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: pasta integra condita con sugo a base uovo e panna con visibili pezzi di pancetta.

Colore: pasta bianco avorio, sugo giallo intenso, pancetta dal colore tipico.

Odore: riconoscibile di uovo, pancetta e Pecorino con leggera nota affumicata.

Consistenza: pasta al dente, pancetta croccante.

Sapore: di uovo e pancetta, con spiccata nota Pecorino.

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
<hr/>	
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
<hr/>	
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