

LA CARSENTA di Stefano  
Mazzoni & C. snc  
Via Genova 142 – loc. Formica  
41056 Savignano s/Panaro (MO)

# Scheda Tecnica di Prodotto



DENOMINAZIONE PRODOTTO	TIGELLA PRECOTTA PRODOTTO FRESCO
---------------------------	-------------------------------------

DESCRIZIONE	Tigella precotta x6 210g
-------------	--------------------------

INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00,(contiene GLUTINE), acqua, farina di GRANO tenero tipo “1” macinata a pietra, (contiene GLUTINE), LATTE, olio di semi di girasole alto oleico, strutto, sale, lievito di birra.
-------------	--

ISTRUZIONI PER L'USO	Consigli per l'utilizzo: Togliere il prodotto dal frigorifero e aprire la confezione. Dopo averlo areato per 5 minuti, ultimare la cottura in forno o in tostapane per 2/3 minuti. Viene consumata tagliandola a metà, farcita con battuto di pancetta, aglio, rosmarino e Parmigiano Reggiano grattugiato. E' ottima anche accompagnata da salumi, formaggi teneri e cacciagione.
-------------------------	--

CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero da +3° a + 5°c. Consumare entro la data indicata.
---------------	---

CONFEZIONE DI VENDITA	
Codice fatturazione	F_TSC-06VAS
Confezione	<b>6 tigelle 210g</b>
Imballo primario	Vaschetta 215X140X55mm
Imballo secondario	Cartone cm 285x220x280mm
Durata prodotto	60 giorni
Conf .x cartone	10 confezioni
Cartone x strato	9
Strato per pallet	6
Cartoni per pallet	54
Codice ean confezione	8019237000921
Codice ean cartone	
Codice ean pallet	

## VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi	Per 100 g	Per Pezzo (1pz = 35g)
<b>Valore energetico</b>	1254kJ	438,5 KJ
	297 kcal	103,9 kcal
<b>Grassi</b>	7,0 g	2,4 g
<b>Di cui: acidi grassi</b>	1,9 g	0,7 g
<b>Carboidrati</b>	50,2 g	17,6 g
<b>di cui: zuccheri</b>	0,6g	0,2g
<b>Proteine</b>	8,3 g	2,9 g
<b>Sale</b>	1,33 g	0,5 g

## ETICHETTATURA ALLERGENI

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE	1 SI/NO	2 NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	3 PRESENZA IN TRACCE ( CONTAMINAZIONE CROCIATA)	4 PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	GLUTINE	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

1. la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze(compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni
2. viene indicata con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente
3. la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata.
4. pur escludendo la presenza intenzionale e / o accidentalmente (contaminazione crociata)nel prodotto è indicata con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.