

La Carsenta di Stefano Mazzoni &
C snc
Via Genova 142 – loc Formica
41056 Savignano s/P (MO)

Scheda Tecnica di Prodotto



DENOMINAZIONE PRODOTTO	LA TIGELLA DI MODENA INTEGRALE SURGELATA
---------------------------	---

DESCRIZIONE	TIGELLA SURGELATA INTEGRALE pz 60 2000g
-------------	---

INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00 (contiene GLUTINE), farina di GRANO tenero integrale (contiene GLUTINE), acqua, olio extra vergine di oliva, strutto suino, lievito di birra, sale.
-------------	--

ISTRUZIONI PER L'USO	Consigli per l'utilizzo: lasciare scongelare per 2 ore circa. Cuocere nelle tigelliera o negli appositi stampi per 3 min. a 200°C.
-------------------------	--

CONSERVAZIONE	Conservare nel congelatore (-18°) vedi data di scadenza , a (-12°) un mese, a (-6°) 1 settimana e nel frigorifero massimo 3 giorni. Una volta scongelato non ricongelare.
---------------	---

CONFEZIONE DI VENDITA

Codice fatturazione	TC05INT
Confezione	60 PZ TIGELLE g 2000
Imballo primario	vassoio
Imballo secondario	Cartone (misure cm 26,0X37,5x19)
Durata prodotto	365 giorni
Conf .x cartone	4 confezioni
Cartone x strato	9
Strato per pallet	7
Cartoni per pallet	63
Codice ean confezione	

VALORI NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi	Per 100 g	Per Pezzo
Valore energetico	1334 KJ	440 KJ
	317 kcal	110,9 kcal
Grassi	9,6 g	3,2 g
Di cui: acidi grassi	2,4 g	0,8 g
Carboidrati	48,6 g	16,0 g
di cui : zuccheri	1,4 g	0,5 g
Proteine	8,3 g	2,7 g
Sale	0,98 g	0,32 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)	NO	NO	NO	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/1 espressi in SO2 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.