

La Carsenta
di Stefano Mazzoni & C. snc
Via Genova 142
41056 Savignano s/P loc Formica
Modena

Scheda Tecnica di Prodotto



| | |
|---|--|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | TIGELLA - PRODOTTO SURGELATO |
| DESCRIZIONE | Tigella di Modena surgelato pz 24 g 800 |
| INGREDIENTI | Farina di GRANO tenero tipo 00 (contiene GLUTINE), acqua, olio extra vergine di oliva, strutto suino, lievito di birra, sale. |
| ISTRUZIONI PER L'USO | Il prodotto è da consumarsi previa cottura; scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 2 ore e cuocere nella tigelliera a 220/230°C per 3/4 minuti |
| CONSERVAZIONE DOMESTICA (ISTRUZIONI RELATIVE ALLA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO DOPO L'ACQUISTO) | Da conservare a -18°C fino alla data di scadenza indicata sulla confezione; a -12°C per un mese; a -6°C per 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio per 3 giorni. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero e consumato entro 3 giorni |
| CONSUMATORE FINALE | TUTTA LA POPOLAZIONE, COMPRESI BAMBINI E ANZIANI ESCLUDENDO TUTTAVIA LE PERSONE CHE HANNO PARTICOLARI SENSIBILITÀ O INTOLLERANZE VERSO IL LATTE O LE ALTRE SOSTANZE ALLERGENICHE, COMUNQUE DICHIARATE IN ETICHETTA. |

CONFEZIONE DI VENDITA

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Codice fatturazione | TI24S |
| Confezione | Confezioni da pz 30 g 800 |
| Imballo primario | scatola |
| Imballo secondario | Cartone 380x255x180 |
| Durata prodotto | 12 mesi |
| confezioni per cartoni | 10 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Parametri | Valori guida |
|--|-----------------|
| Bacillus cereus presunto | < 1.000 ufc/g |
| Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| ifomiceti | < 100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente in 25 g |
| Salmonella spp. | assente in 25 g |
| stafilococchi coag. pos. (S. aureus e altre specie) | < 100 ufc/g |

VALORI NUTRIZIONALE

| Valori nutrizionali medi | Per 100 g | Per Pezzo (34g) |
|-----------------------------|------------|-----------------|
| Valore energetico | 307,0 kcal | 101,3 kcal |
| | 1296,5 kJ | 427,8 kJ |
| Grassi | 6,7 g | 2,2 g |
| Di cui: acidi grassi | 2,0 g | 0,7 g |
| Carboidrati | 53,8 g | 17,7 g |
| Proteine | 7,9 g | 2,6 g |
| Sale | 1,5 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 | SI |
| 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 | SI |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | NO | SI |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | NO | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10 mg/1 espressi in SO ₂ nel prodotto finito | NO | NO | NO | SI |
| 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.