



SCHEDA TECNICA

A5-P02

Cannelloni ricotta e spinaci IQF

Cod. 263S

SPECIALITÀ GASTRONOMICA SURGELATA

Rev.: 09/04/2019

VERIFICATO DA: AQ

INGREDIENTI

RICOTTA 37% (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità : acido lattico), semola di GRANO duro, LATTE, spinaci 8%, UOVA, GRANA PADANO (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima d'UOVO), fibra vegetale, farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, BURRO, sale, fiocchi di patate, noce moscata.

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

	Probabile traccia non intenzionale (cross contamination)*				
	Presenza nel prodotto	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati	X				
Uova e prodotti derivati	X				
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	X				
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia		X	X		
Frutta a guscio e prodotti derivati °		X			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X			X
Anidride Solforosa e solfiti (concentrazioni > 10mg/kg espressi in SO ₂ nel prodotto finito)		X			X
Molluschi e prodotti derivati		X			X
Lupino e prodotti derivati		X			X

* per traccia si intende la sostanza che residua piu' di 1 mg/kg nel prodotto finito

° mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati

CARATTERISTICHE TECNICHE (valori medi)

DIMENSIONI MEDIE (mm)	LUNGHEZZA	100±2	
	DIAMETRO	25±2	
PESO MEDIO (g):		50 ± 2	
NUMERO PEZZI IN 100G		2	
PERCENTUALE PASTA/RIPIENO (±2)		38/ 62	
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO		25 minuti in forno ventilato a 180°C	
CONSIGLI PER L'USO	Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia e condirlo a piacere. Preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere per il tempo di cottura consigliato. Attendere 5/10 min. prima di servire.		

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N°1829/2003 e succ. modifiche e al Reg. CE N°1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime)

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Cannelloni ricotta e spinaci IQF	Cod. 263S
SPECIALITÀ GASTRONOMICA SURGELATA		Rev.: 09/04/2019
		VERIFICATO DA: AQ

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g)

I valori in tabella sono stati calcolati in base alla ricetta e alle dichiarazioni nutrizionali degli ingredienti fornite dai fornitori o reperite in letteratura.

VALORE ENERGETICO	Kcal 147 Kj 615	CARBOIDRATI (g)	16	di cui zuccheri:	2,1	SALE (g)	1,7
PROTEINE (g)	6,8	GRASSI (g)	5,7	di cui saturi:	2,8		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	prodotto ben formato e ben tagliato, di forma tipica di cannellone, a pezzatura omogenea, integro.
COLORE	giallo, omogeneo; ripieno di colore bianco/verde. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
SAPORE	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO SURGELATO	TMC	18 mesi (gg/mm/aaaa)
MODALITÀ DI TRASPORTO Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493		Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)
STOCCAGGIO	in frigorifero (0/4°C)	24 ore
	scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni
	* (-6°C)	1 settimana
	** (-12°C)	1 mese
	*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)
Nel congelatore		Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato

PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA	3kg	PESO LORDO	3,3kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto blu in polietilene			-
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE			denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - peso netto - lotto - data di produzione - TMC - nome produttore - sede dello stabilimento - EAN13 - EAN 128
	DIMENSIONI	295 x 200 h135 mm		
	EAN13	8011921001153		
PALLETIZZAZIONE	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)			
	EUR cm120x80x15h		14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet	
USA cm100x120x15h		17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet		

PROFILO ANALITICO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985- Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 ⁵ ufc/g
	Stafilococcus aureus:	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria
	E. coli:	<10 ufc/g	
			assente /25g