



SCHEDA TECNICA

A5-P02

Cannelloni di carne IQF

Cod. 266S

Rev.: 09/04/2019

VERIFICATO DA : AQ

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, carne bovina (15%), carne suina (15%), LATTE, carote, cipolle, farina di GRANO tenero, UOVA, GRANA PADANO (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO) , SEDANO, olio di semi di girasole, RICOTTA (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), patate in fiocchi, sale, BURRO, aglio, estratto di rosmarino, noce moscata, lievito di birra.

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
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			
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	27±1	
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 di carne IQF	Cod. 266S
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 172 Kj 722	CARBOIDRATI (g)	18	di cui zuccheri:	1.4	SALE (g)	1.40
PROTEINE (g)	10	GRASSI (g)	6.4	di cui saturi:	2.1		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO SURGELATO		TMC	15 mesi (gg/mm/aaaa)
MODALITÀ DI TRASPORTO	Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493		Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)
STOCCAGGIO	Nel congelatore	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)
			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 in plastica idoneo al contatto con gli alimenti			lotto - TMC
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE			denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - dichiarazione nutrizionale - peso netto - lotto - data di produzione- TMC - nome produttore - sede dello stabilimento - EAN13 - EAN 128
	DIMENSIONI	295 x 200 h135 mm		
	EAN13	8011921001528		
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	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria
	E. coli:	<10 ufc/g	