**GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l**
Via Madonnina - 27018 Vidigulfo (PV) - Tel 0382 696191 (r.a.) - Fax 0382 696486
e-mail: info@roscio.it

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | | |
|---|---|---|
| **NOME PRODOTTO (denominazione commerciale)** | **CANNELLONI RICOTTA E SPINACI** | 06/02/2017<br>rev 00 05/06/2020 |
| **DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA** | Preparazione gastronomica surgelata con ricotta e spinaci | **cod. 6215**<br>**surgelato** |
| **PESO NETTO (Kg)** | 2,0 | |
| **INGREDIENTI**<br>**(Ingredienti elencati**<br>**in ordine decrescente)** | Besciamella (LATTE scremato, farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, BURRO, prezzemolo, sale, aroma naturale), ripieno (ricotta 26,6% (siero di LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci 3,8%, FORMAGGIO grattugiato ( conservante: lisozima da UOVO), sale, noce moscata), pasta di semola di grano duro all'uovo (semola di GRANO duro, UOVA, acqua), FORMAGGIO grattugiato (conservante: lisozima da UOVO). Può contenere SOIA e SENAPE | |
| **CLAIM** | | |
| **MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO** | | |
| **DURATA** | 15 mesi | |
| **CONSERVAZIONE** | Conservare a -18°C | |
| **MODALITA' DI RIATTIVAZIONE** | Consumare previa cottura.<br>Riattivare il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 180°C per 45'-50' coperto da un foglio di alluminio. Scoprire e lascaire gratinare gli ultimi 5'. | |
| **DICHIARAZIONE OGM** | Il prodotto non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM. Inoltre non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n.1829/2003 e CE n. 1830/2003 | |
| **DICHIARAZIONE IONIZZANTI** | Il prodotto non è irradiato con radiazioni ionizzanti in conformità con le Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE | |
| **BOLLO CEE** | It 678/L CE | |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | | |
|---|---|---|
| **Parametro** | **Valore** | **Metodo** |
| **CBT** | **max 300.000ufc/g** | **Petrifilm PCA/32°C 24+24h** |
| **Coliformi** | **max 500ufc/g** | **Petrifilm EC/35°C 24+24h** |
| **E.coli** | **max 10ufc/g** | **Petrifilm EC/35°C 24+24h** |
| **Stafilococchi patogeni** | **max 100ufc/g** | **Metodica int. PO12** |
| **Lieviti** | **max 10.000ufc/g** | **Metodica int. PO24** |
| **Muffe** | **max 1000 ufc/g** | **Metodica int. PO24** |
| **Salmonella** | **non rilevabile/25g** | **Metodica int. PO16** |
| **Listeria m.** | **max 100ufc/g** | **Metodica int. PO15** |

| VALORI NUTRIZIONALI | | |
|---|---|---|
| **Parametro** | **Valore medio per 100g** | **Valore medio per porzione** |
| kjoul | 673 | |
| kcal | 160 | |
| Grassi | 6,9 | |
| di cui saturi | 2,9 | |
| Carboidrati | 17 | |
| di cui zuccheri | 5,0 | |
| Fibre | 0,8 | |
| Proteine | 7,6 | |
| Sale | 0,80 | |

## SCHEDA ALLERGENI

| ALLERGENI (*) | PRESENTE COME INGREDIENTE | PRESENTE COME CONTAMINAZIONE CROCIATA NELLE MATERIE PRIME (si/no) | FONTE | PRESENTE NELLO STABILIMENTO | RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA (si/no) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), e prodotti derivati | ☑ | | Farina, semola | ☑ | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | ☐ | | | ☑ | no |
| Uova e prodotti a base di uova | ☑ | | Uova, lisozima da uovo | ☑ | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | ☐ | | | ☑ | no |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | ☐ | | | ☑ | no |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | ☐ | | | ☐ | |
| Soia e prodotti a base di soia | ☐ | si | Farina, semola | ☑ | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | ☑ | | Latte, burro, ricotta, formaggio | ☑ | |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti dervati | ☐ | | | ☑ | no |
| Sedano e prodotti a base di sedano | ☐ | | | ☑ | no |
| Senape e prodotti a base di senape | ☑ | si | Farina e semola | ☑ | no |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | ☐ | | | ☑ | no |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi in $SO_2$ | ☐ | | | ☐ | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | ☐ | | | ☐ | |

**(*) Riferimenti normativi**

REG. 1169/2011 CE – ALLEGATI II Sostanze o Prodotti che provocano Allergie o Intolleranze

## DATI LOGISTICI

| | |
|---|---|
| **IMBALLAGGIO PRIMARIO** | Vaschetta in alluminio chiusa in un sacchetto in materiale plastico |
| **IMBALLAGGIO SECONDARIO** | Scatola in cartone ondulato |
| **PALLETIZZAZIONE**<br>**- unità di vendita per cartone**<br>**- cartoni per strato**<br>**- strati per pallet** | 2 unità di vendita per cartone<br>8 cartoni per strato<br>10 strati per pallet |
| **TRASPORTO** | Mezzo adibito al trasporto di prodotti alimentari surgelati |