



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) | LASAGNE ALLA BOLOGNESE | 10/08/2020 rev 01 05/03/2021 |
| DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA | Prodotto gastronomico surgelato a base di pasta fresca all'uovo con ragù e besciamella | cod. 8501 surgelato |
| PESO NETTO (Kg) | 0,350 | |
| INGREDIENTI (Ingredienti elencati in ordine decrescente) | ragù 38% (carne bovina 39%, polpa di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, cipolla, carote, SEDANO, fecola di patate, olio di semi di girasole, vino rosso, sale, aglio, zucchero, piante aromatiche, pepe), besciamella 35% (LATTE scremato, farina di GRANO tipo 0, olio di semi di girasole, BURRO, sale, aroma naturale), pasta fresca all'uovo cotta 25% (semola di GRANO duro, acqua, UOVA 16%), formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO). | |
| CLAIM | | |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO | | |
| DURATA | 15 mesi | |
| CONSERVAZIONE | ***/* (***) (-18° C) Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato tra 0°C e 4°C e consumato entro 24 ore. | |
| MODALITA' DI RIATTIVAZIONE | Consumare previa cottura. Cottura in forno a MW: togliere il film di chiusura e riscaldare il prodotto per 6/7 minuti a 900W. Ogni microonde ha prestazioni differenti, verificare che il prodotto abbia raggiunto il grado di cottura desiderato. Cottura in forno elettrico o a gas: togliere il film di chiusura e inserire la vaschetta nella piastra centrale del forno preriscaldato a 180°C. Cuocere per 20/25minuti. | |
| 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 | <300.000 UFC/g | Petrifilm PCA/32°C 24+24h |
| Coliformi | <1000 UFC/g | Petrifilm EC/35°C 24+24h |
| E. coli | <10 UFC/g | Petrifilm EC/35°C 24+24h |
| Stafilococchi coagulasi + | <100 UFC/g | Metodica int. PO12 |
| Salmonella | non rilevabile/25g | Metodica int. PO16 |
| Listeria m. | <100 UFC/g | Metodica int. PO15 |

VALORI NUTRIZIONALI

| Parametro | Valore medio per 100g | Valore medio per porzione (350g) |
|-----------------|-----------------------|----------------------------------|
| kJoul | 569 | 1990 |
| kcal | 135 | 473 |
| Grassi | 4,6 | 16 |
| di cui saturi | 1,5 | 5,3 |
| Carboidrati | 17 | 59 |
| di cui zuccheri | 3,4 | 12 |
| Proteine | 6,3 | 22 |
| Sale | 0,80 | 2,8 |

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 | <input checked="" type="checkbox"/> | | farina, semola | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | <input type="checkbox"/> | no | | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Uova e prodotti a base di uova | <input checked="" type="checkbox"/> | | uova, lisozima da uovo | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Pesce e prodotti a base di pesce | <input type="checkbox"/> | no | | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | <input type="checkbox"/> | no | | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | <input type="checkbox"/> | no | | <input type="checkbox"/> | no |
| Soia e prodotti a base di soia | <input type="checkbox"/> | si | cc semola, farina | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | <input checked="" type="checkbox"/> | | latte, burro, formaggio | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | <input type="checkbox"/> | no | | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Sedano e prodotti a base di sedano | <input checked="" type="checkbox"/> | | sedano | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Senape e prodotti a base di senape | <input type="checkbox"/> | si | cc semola, farina | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | <input type="checkbox"/> | no | | <input checked="" type="checkbox"/> | no |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi in SO ₂ | <input type="checkbox"/> | no | | <input type="checkbox"/> | no |
| Lupini e prodotti a base di lupini | <input type="checkbox"/> | no | | <input type="checkbox"/> | no |

(*) Riferimenti normativi

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

DATI LOGISTICI

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| IMBALLAGGIO PRIMARIO | Vaschetta in cartoncino chiusa con busta in materiale plastico |
| IMBALLAGGIO SECONDARIO | Scatola in cartone ondulato |
| PALLETIZZAZIONE - unità di vendita per cartone - cartoni per strato - strati per pallet | 6 unità di vendita per cartone 12 cartoni per strato 6 strati per pallet |
| TRASPORTO | Mediante automezzo adibito al trasporto di prodotti alimentari surgelati |