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 AL PESTO**	06/02/2020 rev 03 23/01/2024
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Preparazione gastronomica surgelata a base di besciamella e salsa al pesto	**cod. 6200** **surgelato**
PESO NETTO (Kg)	2,4	
INGREDIENTI **(Ingredienti elencati** **in ordine decrescente)**	Ingredienti: salsa al pesto 70% [LATTE scremato, salsa pesto 6% sul prodotto finito (olio di semi di girasole, Basilico Genovese DOP, ANACARDI, olio extra vergine di oliva, BURRO, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), formaggio Pecorino Romano DOP (LATTE ovino, sale, caglio), sale, pepe, noce moscata, antiossidante: ascorbato di sodio), farina di GRANO tenero tipo 0, patate 2% sul prodotto finito, PANNA, olio di semi di girasole, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), spinaci, BURRO, formaggio Pecorino Romano DOP (LATTE ovino, sale, caglio), sale, amido di tapioca, aroma naturale], pasta all'uovo cotta 18% (semola di GRANO duro, acqua, UOVA), patate 5%, fagiolini 5%, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO). Può contenere tracce di SOIA, SENAPE, NOCI, NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI.	
CLAIM		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		
DURATA	15 mesi	
CONSERVAZIONE	Conservare a -18°C	
MODALITA' DI RIATTIVAZIONE	Consumare previa cottura. Riattivare il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 180°C per 45'-50'coperte da un foglio di alluminio. Scoprire e lasciare 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**
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	710	
kcal	170	
Grassi	8,7	
di cui saturi	2,5	
Carboidrati	17	
di cui zuccheri	2,9	
Proteine	5,4	
Sale	0,77	

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	☐			☑	si
Soia e prodotti a base di soia	☐	si	Farina, semola	☑	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	☑		Latte, burro, formaggio, panna	☑	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti dervati	☑	si	Anacardi	☑	
Sedano e prodotti a base di sedano	☐			☑	no
Senape e prodotti a base di senape	☐	si	farina, semola	☐	
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 **- unità di vendita per cartone** **- cartoni per strato** **- strati per pallet**	2 unità di vendita per cartone 8 cartoni per strato 10 strati per pallet
TRASPORTO	Mezzo adibito al trasporto di prodotti alimentari surgelati