

Scheda Tecnica Prodotto

Pasta al forno gratinata

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Pasta al forno gratinata
- **Codice prodotto:** 1018
- **Categoria merceologica:** Piatti pronti confezionati
- **Versione scheda tecnica:** 1.0
- **Data di creazione:** 17.02.2025
- **Data ultima revisione:** 17.02.2025

2. Descrizione del Prodotto

- **Descrizione:** La pasta al forno gratinata è un piatto ricco e saporito della tradizione italiana, realizzato con pasta condita con un sugo a base di passata di pomodoro, brodo vegetale e vino, arricchito con salsiccia. La ricetta è completata con mozzarella, panna, formaggio grattugiato e aromi mediterranei, che conferiscono una consistenza cremosa e una crosticina dorata grazie alla gratinatura in forno.

- **Ingredienti** (in ordine decrescente):

Passata di pomodoro, salsiccia (carne di suino, sale, spezie, stabilizzanti: trifosfati, stabilizzanti: polifosfati, saccarosio, esaltatore di sapidità, saccarosio, aromi, conservante: nitrito di sodio), pasta secca (semola di grano duro, acqua), mozzarella, brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, sale, concentrato di pomodoro, pepe nero, rosmarino, salvia, timo, alloro), panna senza lattosio, vino, cipolla, formaggio, olio d'oliva, aglio, sale, origano.

- **Allergeni:**

Allergeni	Si	No
Glutine	☒	☐
Crostacei	☐	☒

Uova	☒	☐
Pesce	☐	☒
Arachidi	☐	☒
Soia	☐	☒
Latte	☒	☐
Frutta	☐	☒
Sedano	☒	☐
Senape	☐	☒
Sesamo	☐	☒

- Può contenere tracce di: Arachidi, Soia, Frutta, Senape, Sesamo.

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 1228 kJ / 295 kcal
- **Grassi:** 20 g
 - di cui acidi grassi saturi: 10 g
- **Carboidrati:** 15 g
 - di cui zuccheri: 3,5 g
- **Proteine:** 11 g
- **Sale:** 1,6 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Pasta ben amalgamata con la salsa, con una superficie dorata e leggermente croccante grazie alla gratinatura con formaggio e mozzarella fusa.
- **Odore:** Profumo intenso e invitante, con note di pomodoro cotto, salsiccia, spezie ed erbe aromatiche. L'aroma di formaggio gratinato arricchisce il bouquet olfattivo.
- **Sapore:** Equilibrato e saporito, con il gusto dolce e acidulo del pomodoro, la sapidità della carne affumicata, la cremosità della panna e il tocco aromatico delle erbe mediterranee. La mozzarella e il formaggio aggiungono una nota filante e leggermente sapida.

- **Consistenza:** Morbida e avvolgente, con pasta cotta al punto giusto e salsa ben distribuita. La parte superiore è leggermente croccante grazie alla gratinatura del formaggio.

5. Modalità di Conservazione

- **Temperatura di conservazione:** +2 °C - +4 °C
- **Shelf life:** 21 giorni dalla data di produzione.
- **Avvertenze:** Conservare in frigorifero. Non congelare.

6. Modalità di Utilizzo

- **Preparazione:**
 - **In Forno:** Preriscaldare il forno statico a **180-200°C** (o ventilato a **170-190°C**). Riscaldare per ca. **15 minuti**.

7. Confezionamento

- **Imballaggio primario:**
 - **Tipo di imballaggio:** Vaschetta in alluminio riciclabile (idonea al contatto alimentare), esternamente laminati con film barriera in atmosfera modificata (MAP).
 - **Misure** (in millimetri): 266x196x45
 - **Peso netto prodotto:** 1300 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 1329 gr.
- **Imballaggio secondario (Unità di misura vendita):**
 - **Tipo di imballaggio:** Cartone ondulato riciclabile.
 - **Numero imballaggio primario per cartone:** 6
 - **Misure** (in millimetri): 400x280x160
 - **Peso netto prodotto:** 7800 gr.

- **Preso lordo (prodotto + imballaggio):** 8477 gr.

RICICLA! Per un riciclaggio ottimale:

- **Cartone:** Cartone (PAP 20)
- **Contenitore:** Alluminio (ALU 41)
- **Film:** Plastica (PP 5)

8. Tracciabilità

- **Lotto di produzione:** Vedi etichetta sul cartone.
- **Data di produzione:** Stampata sul packaging primario.
- **Data di scadenza:** Stampata sul packaging primario.

9. Certificazioni

- HACCP, Prodotto senza OGM.

10. Dati Normativi

- Conforme al **Regolamento (UE) n. 1169/2011** sull'etichettatura alimentare.
- Conforme al **Regolamento (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.

11. Contatti del Produttore

- **Ragione sociale:** ProFood Concept Srl
 - **Indirizzo:** Via Sebastian Altmann, 17, 39100 Bolzano (BZ), Italia
 - **Telefono:** +39 3208463027
 - **E-mail:** info@profoodconcept.com
 - **Sito web:** www.profoodconcept.com
-