



SCHEMA TECNICA PRODOTTO SEMILAVORATO SURGELATO

Rev. 16/06/2021

LASAGNE ZUCCA, FUNGHI E SPECK

Azienda: Di Martino s.r.l.
Sede Legale: Via Piave, 10
36077 Altavilla Vicentina (VI)
Italia

Denominazione di vendita: **LASAGNE ZUCCA, FUNGHI E SPECK**

Descrizione prodotto semilavorato: primo piatto pronto con sfoglia di pasta all'uovo a strati sovrapposta ripiena di zucca, funghi, speck e besciamella.

Paese di trasformazione: Italia

Origine materia prima: Ue e non Ue

Ingredienti*: besciamella 39% (**LATTE** fresco pastorizzato 82%, olio di semi di girasole, farina di **GRANO** tenero, **BURRO**, sale), zucca gialla 28%, funghi champignons 12%, cipolla, **SEDANO**, carote, **BURRO**, pasta all'uovo 10% (semola di **GRANO** duro, acqua, **UOVA** 30%), speck 3% (carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche; conservante: nitrito di sodio, nitrato di potassio), Grana Padano [**LATTE**, sale, caglio, lisozima (proteina dell'**UOVO**)], preparato per brodo [preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali. Supporto: sale iodato (9-16mg/kg espresso come iodio). Grassi vegetali (Girasole). Amido di riso. Fibre vegetali (Bambù)], sale.

Etichetta nutrizionale: Valori nutritivi medi per 100 g di prodotto

| | |
|-------------------|-------------------|
| Valore energetico | 518 KJ / 123 Kcal |
| Grassi | 3,2g |
| di cui saturi | 0,8g |
| Carboidrati | 19,3g |
| di cui zuccheri | 2,0g |
| Proteine | 4,2g |
| Sale | 0,8g |

***ALLERGENI**: evidenziati in grassetto, Reg. (UE) n. 1169/2011

Può contenere : pesce.

Parametri microbiologici*:

Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. secondo le normative vigenti.

Stafilococchi coagulasi positivi ≤ 100 ufc/g

| | |
|--------------------------|--------------|
| Listeria monocytogenes | ≤ 1000 ufc/g |
| Bacillus cereus presunto | ≤ 100 ufc/g |
| Clostridium perfringens | ≤ 100 ufc/g |

*Nel caso in cui il cliente richieda la consultazione delle analisi effettuate, queste sono reperibili in Azienda. A pagamento è possibile l'invio degli esiti in sede al cliente.

MICOTOSSINE / METALLI / IPA

Di Martino s.r.l. dichiara, in accordo con le informazioni reperite dai nostri fornitori, che i parametri, quali micotossine, metalli e IPA rientrano nei limiti di legge secondo il Reg. CE 1881/2006 e s.m..

OGM

Di Martino s.r.l. dichiara, in accordo con le informazioni reperite dai nostri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei propri prodotti non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m..

RADIAZIONI IONIZZANTI

Di Martino s.r.l. dichiara che i propri prodotti non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

IMBALLI

Di Martino s.r.l. dichiara che gli imballi primari utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.

Shelf life: il prodotto deve essere conservato ad una temperatura inferiore o uguale a - 18°C.

Nella sua confezione originale e se alle condizioni consigliate, il prodotto è da consumarsi preferibilmente entro 730gg. Se scongelato, il prodotto va consumato nell'arco di 24h.

DA CONSUMARSI PREVIA ACCURATA COTTURA

Modalità di preparazione: togliere il coperchio e spennellare la superficie con olio, porre il prodotto direttamente da surgelato in forno ventilato a 120°C per 50/60 minuti circa. Negli ultimi 5-10 minuti alzare la temperatura di 10° per gratinare il prodotto.

Confezionamento: contenitori in alluminio da Kg 2.5 con coperchio in alluminio graffato.

Peso dell'imballo primario in alluminio: kg 0,060 (contenitore più coperchio).

Nel cartone sono presenti n° 2 confezioni per un peso fisso di kg 5.

Peso dell'imballo secondario in cartone: kg 0,245.

Il cartone presenta le seguenti dimensioni 278x365x128.

Il pallet risulta composto di n° 8 cartoni per strato per un totale di n° 13 strati.

Unità di vendita: il singolo cartone.

Codice articolo: PASZUFSC

Codice EAN confezione: 8014420002102

Codice EAN cartone: 8014420101034

Codice EAN/UCC 128: il codice ean 128 è composto dall'ean cartone seguito dalla scadenza del prodotto e dal lotto di produzione.

RESPONSABILITA'

Le informazioni riportate si riferiscono al prodotto che l'Azienda Di Martino s.r.l. vende in confezione originale ed integra. I riferimenti normativi inseriti in scheda tecnica si ritengono validi al momento dell'emissione del documento. Le norme considerate, infatti possono essere suscettibili di modifiche e cambiamenti. L'utilizzatore ha, quindi l'obbligo e il dovere di determinare mediante propri test e certificazioni di qualità il corretto uso dei prodotti da noi commercializzati secondo le vigenti norme di sicurezza, ambiente, ecologiche e mediche, etc.

La Di Martino s.r.l. non si assume nessuna responsabilità derivante dall'uso IRREGOLARE, IMPROPRIO O ILLEGALE, DIRETTO O INDIRETTO di qualsiasi genere di prodotto presentato o venduto.

Quanto venduto è un prodotto semilavorato. Di martino s.r.l. non si assume nessuna responsabilità se il prodotto viene venduto direttamente al consumatore finale.

RISERVATEZZA.

Questa scheda tecnica e le informazioni contenute all'interno di essa, sono di proprietà di Di Martino s.r.l. e non devono essere divulgate a terzi senza l'approvazione e il consenso scritto dell'Azienda.

IL PRESENTE DOCUMENTO ANNULLA E SOSTITUISCE OGNI PRECEDENTE VERSIONE / REVISIONE.

Il presente documento non è firmato poiché emesso elettronicamente.