

DATI AZIENDALI

Prodotto da LA GASTRONOMICA SRL - Via Bezzecca 65, 35138 Padova (PD) - Telefono 049.8725277
Fax 049.8735133

AZIENDA CERTIFICATA ISO 22000

DATI GENERALI

Denominazione di vendita Prodotto di gastronomia a base di riso, ortaggi e prosciutto cotto

Codice prodotto 15

Ean 2758890

Peso medio g 1700



SCADENZA

Prodotto con data di scadenza di 25 giorni dalla data di produzione per banco taglio.

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: ortaggi misti in proporzione variabile (carote, peperoni rossi e gialli, funghi prataioli - agaricus bisporus, capperi, piselli, olive nere, olive verdi, mais), pasta di semola di **grano** duro 30%, olio di semi di girasole, prosciutto cotto (carne di suino, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, saccarosio, aromi, spezie, esaltatori di sapidità: E621, stabilizzanti: E450, E451; addensanti: E407, antiossidanti: E316, conservanti: E250), acqua, sale, correttori di acidità: E330, E270; aceto di alcool, zucchero, alloro, esaltatori di sapidità: E621, antiagglomeranti: E509, stabilizzanti: E579, antiossidanti: E300

Può contenere tracce di: Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di sesamo, Solfiti, Lupini, Molluschi, Senape

ELENCO ALLERGENI

| Allergene | Stato | Origine |
|----------------------------|----------------------------|---------|
| Cereali contenenti glutine | Presente | |
| Crostacei | Presente come contaminante | |
| Uova | Presente come contaminante | |
| Pesce | Presente come contaminante | |
| Arachidi | Presente come contaminante | |
| Soia | Presente come contaminante | |
| Latte | Presente come contaminante | |
| Frutta a guscio | Presente come contaminante | |
| Sedano | Presente come contaminante | |
| Semi di sesamo | Presente come contaminante | |
| Solfiti | Presente come contaminante | |
| Lupini | Presente come contaminante | |
| Molluschi | Presente come contaminante | |
| Senape | Presente come contaminante | |

VALORI NUTRIZIONALI

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule | 1043 | Chilojoule | 12 |
| Energia Kcalorie | 250 | Chilocalorie | 13 |
| Grassi totali | 14 | Grammi | 20 |
| Acidi grassi saturi | 1.7 | Grammi | 8.5 |
| Carboidrati | 24 | Grammi | 9.2 |
| Zuccheri | 1.8 | Grammi | 2 |
| Proteine | 5.7 | Grammi | 11 |
| Sale | 1.5 | Grammi | 25 |

INFORMAZIONI UTILI

Conservazione

Conservare il prodotto a una temperatura compresa tra 0/+4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni conservando il prodotto in frigorifero.

Uso previsto

Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

Destinazione

Prodotto destinato al mercato locale e all'esportazione.

Trasporto

Il trasporto è effettuato nei limiti previsti dall'Allegato C del DPR 327/1980 in base al tipo di prodotto.

Consigli d'uso

Togliere dall'imballo e consumare il prodotto a temperatura ambiente.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI | UNITA' DI MISURA | VALORE DI RIFERIMENTO | LIMITI DI ACCETTABILITA' |
|-----------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|
| Carica microbica totale | UFC/g | < 100.000 | < 1.000.000 |
| Enterobatteriacee | UFC/g | < 1.000 | < 10.000 |
| Escherechia coli | UFC/g | < 100 | < 1.000 |
| Staphylococcus coagulasi+ | UFC/g | < 100 | < 500 |
| Pseudomonas spp | UFC/g | < 10.000 | < 100.000 |
| Lieviti | UFC/g | < 5.000 | < 50.000 |
| Muffe | UFC/g | < 500 | < 5.000 |
| Clostridi solfito-riduttori | UFC/g | < 500 | < 2.500 |
| Salmonella spp | /25g | assente | assente |
| Listeria monocytogenes | /25g | assente | assente |

MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE

| Tipo confezionamento | Tipo imballo primario | Dimensione imballo primario (l/l/h - mm) | Numero pezzi per cartone | Dimensione cartone (l/l/h - mm) | Numero cartoni per strato | Numero strati | Numero cartoni per Europallets |
|----------------------|-----------------------|--|--------------------------|---------------------------------|---------------------------|---------------|--------------------------------|
| ATM | P.P. | 330x235x63 | 1 | 375x285x70 | 8 | 2 | 16 |