

## 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 pasta, besciamella, formaggi e speck

Codice prodotto 225

Ean 2759060

Peso medio g 3000



## SCADENZA

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

## ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: besciamella [latte, acqua, farina di grano tenero 00, olio di semi di girasole, sale, Grana Padano 0,4% [latte, sale, caglio, conservante lisozima (proteina dell'uovo)], burro, Formaggi stagionati 0,4% [(latte, sale, caglio), Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'uovo) antiagglomerante E460], zucchero, Conservanti: sorbato di potassio E202], salsa ai quattro formaggi e speck [crema ai 4 formaggi 5,9% [acqua, burro, fontal 12,5% (latte, sale, caglio), italico 9% (latte, sale, fermenti lattici, enzima microbico, cloruro di calcio, penicillium), Grana Padano 7,5% (latte, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'uovo), emmenthal 5% (latte, sale, caglio), sali di fusione: E331 e E452], panna (panna, proteine del latte, addensante: farina di semi di carrube, gelificante: carragenina), formaggio gorgonzola 2,9% (latte, sale, fermenti lattici, caglio, muffa: Penicillium), latte, speck 1,5% (coscia di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi, spezie, antiossidante E301, conservante E252 e E250), Grana Padano 0,7% [latte, sale, caglio, conservante lisozima (proteina dell'uovo)], Formaggi stagionati 0,7% [(latte, sale, caglio), Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'uovo) antiagglomerante E460], sale, Esaltatori di sapidità: E621 (contiene soia), Conservanti: sorbato di potassio E202, pepe bianco], pasta all'uovo (semola di grano duro, farina di grano tenero 00, misto d'uovo pastorizzato, acqua)

Può contenere tracce di: Crostacei, Pesce, Arachidi, Frutta a guscio, Sedano, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi, Senape

## ELENCO ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Presente come contaminante	
Uova e prodotti a base di uova	Presente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Presente come contaminante	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Presente come contaminante	
Soia e prodotti a base di soia	Presente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente	
Frutta a guscio	Presente come contaminante	
Sedano e prodotti a base di sedano	Presente come contaminante	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente come contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Presente come contaminante	
Lupini e prodotti a base di lupini	Presente come contaminante	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Presente come contaminante	
Senape e prodotti a base di senape	Presente come contaminante	

## VALORI NUTRIZIONALI

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	704	Chilojoule	8
Energia Kcalorie	169	Chilocalorie	8
Grassi totali	10	Grammi	14
Acidi grassi saturi	4.6	Grammi	23
Carboidrati	13	Grammi	5
Zuccheri	2.7	Grammi	3
Proteine	5.9	Grammi	11
Sale	0.81	Grammi	13.5

## 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 l'involucro trasparente e scaldare il prodotto in forno a microonde o in forno tradizionale, per qualche minuto.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO	LIMITE DI ACCETTABILITA'
Carica microbica totale	UFC/g	< 50.000	< 1.000.000
Enterobatteriacee	UFC/g	< 500	< 5.000
Escherechia coli	UFC/g	< 10	< 100
Staphylococcus coagulasi+	UFC/g	< 10	< 100
Pseudomonas spp	UFC/g	< 1.000	< 10.000
Lieviti	UFC/g	< 1.000	< 10.000
Muffe	UFC/g	< 100	< 1.000
Clostridi solfito-riduttori	UFC/g	< 100	< 1.000
Salmonella spp	/25g	assente	assente
Lysteria monocytogenes	/25g	assente	assente

## MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezionamento	Tipo imballo primario	Dimesioni imballo primario (l/l/h - mm)	Tipo imballo secondario	Dimensione imballo secondario (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	ALLUMINIO	320x260x60	A-PET	340x280x65	1	375x285x70	8	2	16