

## DATI AZIENDALI

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

AZIENDA CERTIFICATA ISO 22000

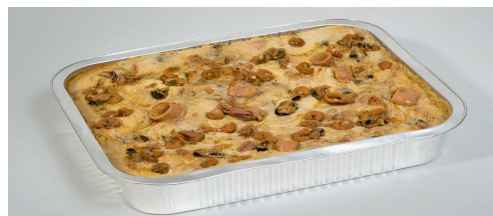
## DATI GENERALI

Denominazione di vendita Prodotto di gastronomia a base di pasta, besciamella e pesce

Codice prodotto 8

Ean 2442680

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, farina di grano tenero 00, olio di semi di girasole, sale, Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, conservanti: E1105 - proteina dell'uovo), burro, formaggi stagionati - contiene latte, zucchero], pasta fresca all'uovo (semola di grano duro, farina di grano tenero 00, misto d'uovo pastorizzato, acqua), gamberi 6%, calamari 6%, cozze 6%, filetto di merluzzo 6%, vino, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale, esaltatori di sapidità: E621 - contiene soia e sedano, conservanti: E202, aglio, pepe bianco

Può contenere tracce di: Arachidi, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Senape

## ELENCO ALLERGENI

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

## VALORI NUTRIZIONALI

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	608	Chilojoule	7
Energia Kcalorie	145	Chilocalorie	7
Grassi totali	7.3	Grammi	10
Acidi grassi saturi	2.1	Grammi	11
Carboidrati	12	Grammi	4.6
Zuccheri	2.4	Grammi	2.7
Proteine	7.8	Grammi	15
Sale	0.77	Grammi	12.8

## 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