



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV. 00/23
DATA SCHEDA
08/08/2023

MASSARI SRL
Via Asi Attrezzato, 5/7 - 03013 Ferentino (FR)
Sede produzione: Via Dorando Petri, 12 - 61020 Cà Gallo di Montecalvo in foglia, (PU) - Italia

DENOMINAZIONE PRODOTTO	GNOCCHI AL NERO DI MARE E ZUCCA	KG SCT:	1,8
---------------------------	--	------------	------------

Surgelato. Prodotto senza glutine, specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Senza Lattosio.

FORMATO CONFEZIONE	300 G	CAT.	SURGELATO
CODICE PRODOTTO	MS2679	CODICE EAN13	8 051886 592679

2 - DETTAGLI VASCHETTA (N.1 porz. X G 300):***	Materiale Vaschetta: Fibra cod.10 - Materiale Cartoncino pure fibre virgini + PET da 350 + 40 g/Mq+ Etichetta Adesiva – 48°C La 10 Cm x H 10 Cm Materiale Coperchio: Cartoncino puro fibre vergini + PET da 230 + 40 g/Mq
---	--

3 - DETTAGLI BOX BIANCO***	Materiale: ONDULINA CARTONE	PESO KG*	0,21	LU. CM	36,4
*TARA CARTONE, COMPRENDE: Contenitore in Cartone Ondulina Bianco, Schotch Adesivo , Etichetta Adesiva – 48°C La 10 Cm x H 10 Cm		H. CM	12,8	LA. CM	19,4

4 - DETTAGLI SCATOLA***	Peso Lordo KG:	2,01	Peso Netto KG:	1,8
	Peso N.1 Porz.:	0,300	NR. Porzione X SCT:	6

5- PALLETTIZZAZIONE***	LU. EPAL CM	120	LA. EPAL CM	80	H. EPAL CM	15	
N. cartoni per EPAL	168	N. Strati per EPAL	14	N. cartoni per strato:	12	H. 10 STR. CM	179,2
KG CARICO per EPAL:	302,4	Peso EPAL KG	22	KG TOT PEDANA:	324,4	H. EPAL CM TOT	194,2

6- DETTAGLI DI RINVENIMENTO	In forno microonde. Cuocere per 4/5 minuti a 750W.
------------------------------------	---

7- VALORI NUTRIZIONALI		Per 100 gr. Di prodotto		
Valori Energetici:	Kjoule	466 kj	Kcalor	110 kcal
Carboidrati	20,00 g		di cui Zuccheri	0,90 g
Grassi	1,50 g		di cui Acidi grassi saturi	0,20 g
Proteine	3,40 g			
Sale	0,30 g			

8- STANDARD MICROBIOLOGICI-CHIMICI**	
Parametri microbiologici	Limiti
Enterobatteriacee	< 10 ⁴ UFC/g
Escherichia coli	<10 ² UFC/g
Salmonella spp	Assente
Lysteria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	<10 ² UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ² UFC/g
Parametri chimici	
Contaminanti ambientali	Assenti o entro i limiti di legge
Micotossine	Assenti o entro i limiti di legge
Residui di pesticidi	Conforme alle normative CE
Metalli pesanti	Conforme alle normative CE

**Le analisi vengono svolte su lotto di produzione a campione, occasionalmente

9- LISTA INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE

Patate, pomodorini, acqua, zucca 5,2%, **TOTANI** 3,2%, **VONGOLE** sgusciate 2,8%, **COZZE** sgusciate 2,8%, olio extra vergine d'oliva, amido di mais, farina di riso, fecola di patate, addensante: gomma di guar, addensante: carbossimetilcellulosa sodica, gomma di xanthan, destrosio, sale, nero di **SEPPIA** 0,57%, prezzemolo, aglio.

10 - TABELLA ALLERGENI

<u>Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE</u>	Presente nel prodotto (ingrediente)	PRESENZA IN TRACCE (Contaminazione Incrociata) (SI/NO)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Molluschi e prodotti derivati	SI	NO
Uova e prodotti derivati	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e derivati	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO

11 - CONFEZIONAMENTO

Prodotto primo piatto pronto abbattuto di temperatura a - 18° C al cuore del prodotto. Confezionato in ambiente a temperatura controllata con termosigillatura a caldo. Monoporzione in VASCHETTA E CARTONCINO PURE FIBRE VERGINI + PET da 350 + 40 g/mg

12- MODALITA' CONSERVAZIONE:*******

DURATA DI CONSERVAZIONE MESI:

12

*** CONSERVARE IN CELLA GELO -20°C

13 - DICHIARAZIONE GLUTEN FREE - Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto è inferiore a 20 ppm. Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" in quanto nella produzione dei prodotti e nello stabilimento non vengono utilizzati ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici o supporti aromatici che possono contenere frumento o suoi derivati.

14 - DICHIARAZIONE OGM - Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE N°1829/2003 1830/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazione dei nostri fornitori di materie prime).

15- DICHIARAZIONE HACCP - L'Azienda dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario in ottemperanza al Regolamento CE 852/2004 in oggetto. Inoltre il prodotto a Voi forniti sono preparati, confezionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.

16 - ETICHETTATURA**Dettagli etichetta confezione:**

Nome Prodotto; Classificazione Prodotto; Peso Netto; Modalità di cottura; Lista ingredienti: ordine decrescente relativo a quantità di utilizzo, in grassetto allergeni all'interno del prodotto (Regolamento UE N.1169/2011, in vigore dal 13-12-2014); Modalità di conservazione; Prodotti utilizzati all'interno del laboratorio che possono causare intolleranze (in grassetto); Codice Lotto; Data di scadenza, Stabilimento di produzione; Tara confezione; Codice a Barre EAN13; Dichiarazione nutrizionale; Etichettatura ambientale.

17 - DICHIARAZIONE DI VARIABILI *** - I dati riportati ai punti (1***;2***;3***;4***;5***) sono da ritenersi soggetti a variabili di condizione e di peso, identificabile come "C.A." in quanto misure soggette a piccole differenze; +/- 2