

| | | |
|---|---|--|
|  | SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO DELIZIA AL POMODORO | REVISIONE 4 12/04/2019 PAG 2 di 5 |
|---|---|--|

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | Per 100g |
|----------------------------|---------------------|
| Energia | 1237 kJ 296 kcal |
| Grassi | 17,9 g |
| di cui acidi grassi saturi | 6,9 g |
| Carboidrati | 28,4 g |
| di cui zuccheri | 1,8 g |
| Proteine | 4,7 g |
| Sale | 1,0 g |

E' stato valutato il rischio allergeni sia in termini di contenuto nelle materie prime sia come potenziale cross contaminazione durante le fasi produttive. Il risultato della valutazione del rischio si estrinseca nella preparazione della lista ingredienti e relativa frase di indicazione della potenziale cross contaminazione se ritenuta inevitabile.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

| CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI NELLA CONFEZIONE | Netto garantito – per scatola 5400 g – per pezzo 90 g | Peso garantito (g) |
|---|--|-----------------------|
| Pezzi x sacchetto | N°60 | |
| Pezzi x scatola | N° 60 | |
| Peso pasta | | 65 |
| Peso farcitura | | 25 |
| Decorazione: gelatina | | 2 |
| Glassatura : | | |

| DESCRIZIONE PRODOTTO CRUDO/COTTO | * * |
|--|-----|
| Tipica forma a saccottino con farcitura al pomodoro e mozzarella | |
| N. di spire (se presenti)/Forma | |
| Dimensioni da crudo: Lunghezza base da crudo: 10,5 cm Larghezza da crudo: 7,5 cm | |

| Stato del documento | Funzione | Nome/Firma | Data |
|---------------------|-----------------------|---------------|------------|
| Redatto | Assicurazione Qualità | Andrea Gestri | 12/04/2019 |
| Approvato | Direzione | Alfredo Giani | 12/04/2019 |

| | | |
|---|---|--|
|  | SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO DELIZIA AL POMODORO | REVISIONE 4 12/04/2019 PAG 3 di 5 |
|---|---|--|

| | |
|-----------------------------------|---|
| DESCRIZIONE PRODOTTO COTTO | * * |
| ODORE | DI ZUCCHERO CARAMMELLATO/BRUCIATO |
| COLORE | IMBRUNITO / DORATO |
| SAPORE | TIPICO DI PASTA SFOGLIA CARATTERIZZATA DALLA FARCITURA AL POMODORO E MOZZARELLA |

PACKAGING

| | |
|---|------------------|
| TIPO DI IMBALLO : scatola cartone ondulato + busta di polietilene | |
| TIPO PALLET | EPAL 80x120 (cm) |
| N° SCATOLE PER PIANO | 9 |
| N° SCATOLE PER PALLET | 90 |
| N° PIANI PER PALLET | 10 |
| ESTENSIBILE | OK |
| FISH PALLET | OK |
| DIMENSIONE ESTERNA SCATOLA (mm) | 398 x 255 x 180 |
| SCATOLA : colore bianco | |
| NASTRO : trasparente | |
| ETICHETTA CON INGREDIENTI : SU CARTONE | |
| EAN 13 (SU ETICHETTA): 8032869890814 | |
| BUSTA DI POLIETILENE DIMENSIONE | 53 X 51,5 |

| Stato del documento | Funzione | Nome/Firma | Data |
|---------------------|-----------------------|---------------|------------|
| Redatto | Assicurazione Qualità | Andrea Gestri | 12/04/2019 |
| Approvato | Direzione | Alfredo Giani | 12/04/2019 |



SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

DELIZIA AL POMODORO

REVISIONE 4 12/04/2019

PAG 4 di 5

Il sacchetto interno di polietilene è idoneo al contatto con alimenti.

LIMITE DI ACCETTAZIONE CONFEZIONI

Ogni singola confezione deve essere ben sigillata, senza danni, correttamente etichettata, codificata e stampata secondo norme di legge. Eventuali scostamenti possono essere contestati ed addebitati al fornitore. Non si accettano reclami sulle u.v. con danneggiamenti causati dal vettore.

DIFETTI CHE NE PRECLUDONO L'ACCETTABILITA' AL RICEVIMENTO DELLA MERCE

Illeggibilità delle diciture di legge sugli imballi

Fuori tolleranza legale sul peso netto

Stoccaggio a temperatura diversa da quella richiesta

Presenza di corpi estranei e/o parassiti

Odori e/o sapori anomali

Fuori tolleranza sui limiti di specifica e aspetto estetico dei prodotti

Dichiarazione obbligatorie incomplete sulla bolla di accompagnamento della merce.

MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Modalità di trasporto : T = - 25°C minimo da rispettare – 18 °C

Modalità di conservazione : T = - 18°C

PARAMETRI ANALISI MICROBIOLOGICHE

| Parametro / Parameter | Valore max Max values |
|-----------------------|--------------------------|
| E. coli | 10 ufc/g |
| Staphylococcus aureus | 100 ufc/g |
| Salmonella spp | Ass/25 g |
| L. monocytogenes | 100 ufc/25 g |

| Stato del documento | Funzione | Nome/Firma | Data |
|---------------------|-----------------------|---------------|------------|
| Redatto | Assicurazione Qualità | Andrea Gestri | 12/04/2019 |
| Approvato | Direzione | Alfredo Giani | 12/04/2019 |

| | | |
|---|---|--|
|  | SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO DELIZIA AL POMODORO | REVISIONE 4 12/04/2019 PAG 5 di 5 |
|---|---|--|

| |
|---|
| Dichiarazione OGM (organismi geneticamente modificati) |
|---|

D+F srl garantisce il rispetto della legislazione in vigore in materia di OGM con particolare riferimento ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 in materia di tracciabilità ed etichettatura del Organismi Geneticamente Modificati.

| Stato del documento | Funzione | Nome/Firma | Data |
|----------------------------|-----------------------|-------------------|-------------|
| Redatto | Assicurazione Qualità | Andrea Gestri | 12/04/2019 |
| Approvato | Direzione | Alfredo Giani | 12/04/2019 |