

ALLA CASALINGA SNC

di Petretti Enrico e C.

Stabilimento
via M. Kolbe, 11 – 47122 Forlì (FC)
ITALIA – tel. 0543.476434
info@allacasalinga.com



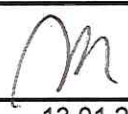
SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CRESCIONE SPINACI 350 g
FORMATO	27 cm
CODICE INTERNO	6031
STATO DEL PRODOTTO	PRODOTTO SURGELATO

Tipologia di prodotto:	crescione										
Descrizione:	crescioni di 27 cm x 15/16 cm prodotto con materie prime di qualità; semplice da scaldare e da presentare.										
Ingredienti e provenienza delle materie prime:	Ingredienti impasto	Provenienza									
	FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00” ACQUA OLIO DI SEMI DI MAIS SALE AGENTE LIEVITANTE AMIDO DI MAIS ZUCCHERO	Italia Italia UE Italia UE e non UE UE Italia									
	Ingredienti ripieno	Provenienza									
	SPINACI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AGLIO SALE PEPE	Italia UE Extra UE Italia Non UE									
Parametri microbiologici	<table><tr><td>Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva</td><td>< 10 UFC\g</td></tr><tr><td>Stafilococchi coagulasi positivi</td><td>< 10 UFC\g</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>Assente su 25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Assente su 25 g</td></tr></table> Conforme al Regolamento CE 2073/2005 e smi.			Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva	< 10 UFC\g	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC\g	Salmonella spp	Assente su 25 g	Listeria monocytogenes	Assente su 25 g
Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva	< 10 UFC\g										
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC\g										
Salmonella spp	Assente su 25 g										
Listeria monocytogenes	Assente su 25 g										
Parametri fisici	Corpi metallici assenti in diametro superiore a: - Ferroso ϕ 1,5 mm - Non Ferroso ϕ 2,0 mm - Acciaio ϕ 2,5 mm ovvero i parametri di sensibilità del FILTRO Le preparazioni non sono insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.										

Parametri chimici	Prodotto senza OGM • Proteine 6,4 g						
Allergeni:	In base al Regolamento UE n. 1169/2011 sono presenti i seguenti allergeni: • GLUTINE e possibili tracce di: • SOIA • SENAPE • LATTE • SEDANO • FRUTTA A GUSCIO						
Data di scadenza:	La data di scadenza è a 18 mesi dalla produzione se conservato a temperatura di surgelazione.						
Utilizzo previsto e categoria di consumatori:	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini, malati ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.						
Modalità di utilizzo:	In forno ventilato: preriscaldare il forno a 180°C circa, sistemare il crescione ancora congelato in una teglia adatta e riscaldare per 10/12 minuti circa. In padella: scongelare il prodotto e scaldare per 1 minuto circa per lato. Consigli utili: mettere il crescione ancora surgelato nel microonde per 1 minuto a massima potenza e finire la cottura in forno o in padella per circa 2 minuti.						
Conservazione:	Nel congelatore **** o *** -18°C entro la data indicata; ** -12°C entro un mese; * -6°C entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, ma può essere conservato in frigo e consumato entro 48 h.						
Confezionamento I°:	FILM POLIPROPILENE COESTRUSO Il materiale soddisfa i requisiti dei materiali utilizzati nella produzione di componenti destinati a venire a contatto con gli alimenti, in conformità alle seguenti legislazioni: Regolamento CE 1935/2004, Regolamento CE 1895/2005, Regolamento CE 2023/2006, Regolamento CE 825/2004, Regolamento UE 10/2011; Regolamento UE 1245/2020, Regolamento UE 1282/2011, Regolamento UE 831/2018, Decreto ministeriale 21/03/1973, DPR 777/1982. La confezione è di 1,050 Kg (3 pezzi in 1 busta) Misure confezione Larghezza 165 mm X Lunghezza 270 mm X Altezza 55 mm SACCHETTO PP 05 PLASTICA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE  riciclabile  non disperdere nell'ambiente						
Confezionamento II°:	Il cartone è da 5,25 kg (5 buste in 1 cartone: 15 pezzi). Cartone con dimensioni: Altezza 169 mm Larghezza 290 mm Profondità 290 mm. CARTONE PAP 20 CARTA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE  riciclabile  non disperdere nell'ambiente  FSC						
Pallettizzazione:	<table border="1"> <tr> <td>N° colli per Europallers</td><td>92 colli</td></tr> <tr> <td>N° colli per strato</td><td>20 colli</td></tr> <tr> <td>N° strati</td><td>5 strati</td></tr> </table>	N° colli per Europallers	92 colli	N° colli per strato	20 colli	N° strati	5 strati
N° colli per Europallers	92 colli						
N° colli per strato	20 colli						
N° strati	5 strati						

Etichettatura:	Conforme al Regolamento UE 1169/2011 e al Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale".																	
Informazioni presenti sulla confezione	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto, peso, modalità di preparazione, etichettatura ambientale.																	
Modalità di codifica lotto	Prodotto finito: - ESEMPIO LOTTO "355NO21" 21: indica l'anno "2021" NO: prime due lettere del mese 355: numero progressivo																	
Specifiche di trasporto:	Trasporto surgelato secondo il DPR n. 327/80 e in condizioni igieniche adeguate.																	
Riferimenti Normativi:	• Regolamento (CE) n. 852/2004 sull' "Igiene dei prodotti alimentari" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 382/21 sulla "gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare". • Regolamento (CE) n. 853/04 sull' "Igiene per gli alimenti di origine animale" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori". • Regolamento (CE) n. 178/02 del Parlamento Europeo e del consiglio che stabilisce "i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare", istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare • Legge 580 del 04/07/67 e successive modifiche sulla "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari" • Regolamento (UE) n. 2158/17 su "le misure di attenuazione e i livelli di riferimento per la riduzione della presenza di Acrilamide negli alimenti". • Nota del Ministero della Salute del 15 dicembre 2016 su "Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati". • Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale". • Decreto legislativo 193/2007 relativo ai "controlli in materia di sicurezza alimentare". • ISO 9001:2015																	
Tabella nutrizionale su 100g	<table><tr><td>Valore energetico KJ/100gr</td><td>886 Kj</td></tr><tr><td>Valore energetico Kcal/100gr</td><td>212 Kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>8,2 g</td></tr><tr><td>Acidi grassi saturi</td><td>2,0 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>30 g</td></tr><tr><td>Zuccheri</td><td>1,2 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>6,4 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,4 g</td></tr></table>		Valore energetico KJ/100gr	886 Kj	Valore energetico Kcal/100gr	212 Kcal	Grassi	8,2 g	Acidi grassi saturi	2,0 g	Carboidrati	30 g	Zuccheri	1,2 g	Proteine	6,4 g	Sale	1,4 g
Valore energetico KJ/100gr	886 Kj																	
Valore energetico Kcal/100gr	212 Kcal																	
Grassi	8,2 g																	
Acidi grassi saturi	2,0 g																	
Carboidrati	30 g																	
Zuccheri	1,2 g																	
Proteine	6,4 g																	
Sale	1,4 g																	
Caratteristiche organolettiche	Prodotto sfizioso, dal gusto intenso con un connubio perfetto tra impasto e ripieno, con aspetto esterno di colore avorio con macchie marrone chiaro																	
Immagine del prodotto																		

	
Contenuto della confezione	3 crescini da 1.050 g
Approvazione	Micol Mambelli – Responsabile HACCP e Responsabile Qualità
Firma	
Data	13.01.2025