

## SCHEMA TECNICA

### PRODOTTO

#### Denominazione di vendita: AGNOLOTTI SALSICCIA E PORRI

##### Categoria merceologica:

- 1 Refrigerata in atmosfera protetta
- 2 Pasta surgelata

##### Ingredienti:

**1:** Sfoglia : Farina di grano tenero tipo "00", acqua, tuorlo d'uovo pastorizzato.  
Ripieno : Salsiccia cotta al forno, porri, pane pesto, aglio, olio extra vergine, vino rosso.  
Confezionato in atmosfera modificata.

**2:** Sfoglia : Farina di grano tenero tipo "00", acqua, tuorlo d'uovo pastorizzato.  
Ripieno : Salsiccia cotta al forno, porri, pane pesto, aglio, olio extra vergine, vino rosso.

##### Modalità di consumo

- 1: Versare il prodotto in acqua salata bollente, riprendere il prodotto all'affioramento.
- 2: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua salata bollente, riprendere il prodotto all'affioramento.

##### Categoria di consumatori che richiedono particolari avvertenze:

soggetti allergici/intolleranti al glutine, uova, derivati del latte.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: pesce, molluschi, crostacei (periodo estivo), frutta secca in guscio, sedano.

##### Shelf-life:

- 1: 21 gg nella confezione originale a  $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Dopo l'apertura consumare entro 4 gg mantenuto a temperatura di refrigerazione.
- 2: 12 mesi nella confezione originale senza interruzione della catena del freddo a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

##### Modalità di conservazione:

- 1: A temperatura di refrigerazione  $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$ .
- 2: Senza interruzione della catena del freddo a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### IMBALLO - PALLETIZZAZIONE - SMALTIMENTO

Contenitore 1	Peso netto (g)	Materiale di confezionamento	Dimensioni (cm)
Vaschetta	300	Plastica	260 x 160 x 53
	1000	Plastica	320 x 260 x 51

Contenitore 2	Peso netto (g)	Materiale di confezionamento	Dimensioni (cm)
Sacchetto	1500	Plastica	33 x 16

#### SMALTIMENTO:

Vaschetta	Raccolta differenziata plastica
Film polipropilene	Raccolta differenziata plastica
Sacchetto	Raccolta differenziata plastica

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

Requisiti microbiologici Reg CE 2073/2005: (CIRCOLARE MINI.SAN. N° 32/1985)

Carica microbica totale	10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonella	ASSENTE/25g
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore	Giallo chiaro tipico del prodotto
Profumo	
Gusto	

**VALORI NUTRIZIONALI** (valore medio/100g):

Valore energetico	Kcal 280
	Kj 1170
Proteine	g 13,4
Grassi totali - di cui saturi	g 10,9
	g 3,5
Carboidrati - di cui zuccheri	g 30,9
	g 1,8
Sale	g 1,25
Fibra alimentare	--

**ALLERGENI (Dir 2003/89/CE)**

Elenco	Y	N
1. Cereali contenenti glutine come per esempio: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati	✗	☐
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	✗
3. Uova e prodotti derivati	✗	☐
4. Pesce e prodotti derivati	☐	✗
5. Arachidi e prodotti derivati	☐	✗
6. Soia e prodotti a base di soia	☐	✗
7. Latte e prodotti derivati	✗	☐
8. Frutta secca in guscio: mandorla, nocciola, noce, anacardi, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati	☐	✗
9. Sedano e prodotti a base di sedano	☐	✗
10. Senape e prodotti a base di senape	☐	✗
11. Semi di sesamo e prodotti derivati	☐	✗
12. Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/Litro, espressi come SO <sub>2</sub>	☐	✗
13. Lupini e prodotti a base di lupini	☐	✗
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐	✗

Y = presenti N = assenti

#### DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA ALLA NORMATIVA

##### Piano di autocontrollo

Il Pastificio Dutto opera secondo un proprio piano di autocontrollo.

Si garantisce la sicurezza e la stabilità dei nostri prodotti per l'intero ciclo produttivo e la conformità della lavorazione al Reg. CE 852 - 853/2004

##### Rintracciabilità

Il Pastificio Dutto dichiara di applicare un sistema di rintracciabilità interno tale da garantire l'origine delle materie prime e la destinazione del prodotto finito. Reg. CE 178/2002 art. 18.

##### OGM

Le materie prime utilizzate, secondo le dichiarazioni forniteci, sono prive di O.G.M. nel rispetto dei Reg. CE 1829 - 1830 /2003 e successive modifiche.

IL RESPONSABILE QUALITÀ

**CRISTIAN BALLARIO**

