

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO

Denominazione di vendita: FRITTATA VERDE

Categoria merceologica:

Confezionato in atmosfera protetta

Ingredienti:

Uova, spinaci, grana padano, basilico, origano, timo, noce moscata, sale, pepe.

Confezionato in atmosfera protetta.

Modalità di consumo:

pronta al consumo.

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:

7-8 gg nella confezione originale a $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$. Dopo l'apertura consumare entro 4 gg mantenuto a temperatura di refrigerazione.

Modalità di conservazione:

1: A temperatura di refrigerazione $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$.

IMBALLO - PALLETTIZZAZIONE - 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 ⁴ 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 104 |
| | Kj 434 |
| Proteine | g 9,3 |
| Grassi totali - di cui saturi | g 7,0 |
| | g 2,42 |
| Carboidrati - di cui zuccheri | g 1,0 |
| | g 0,7 |
| Sale | g 0,25 |
| 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 ₂ | ☐ | ✗ |
| 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 origine delle materie prime e 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

