

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO

Denominazione di vendita: FLAN DI ZUCCHINE

Categoria merceologica:

Confezionato in atmosfera protetta

Ingredienti:

Panna, zucchine, uovo fresco pastorizzato, aglio, sale, pepe, noce moscata.

Confezionato in atmosfera protetta.

Modalità di consumo:

Da consumarsi previa cottura.

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 - 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 ⁴ UFC/g
Salmonella	ASSENTE/25g
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore	tipico del prodotto
Profumo	
Gusto	

VALORI NUTRIZIONALI (valore medio/100g):

S. T.
Flan di zucchine 00 del 01/12/2020

2

Valore energetico	Kcal 225
	Kj 940
Proteine	g 10
Grassi totali - di cui saturi	g 19
	g 7
Carboidrati - di cui zuccheri	g 2,8
	g 1,5
Sale	g 0,80
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	✗	<input type="checkbox"/>
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	✗
3. Uova e prodotti derivati	✗	<input type="checkbox"/>
4. Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	✗
5. Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	✗
6. Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	✗
7. Latte e prodotti derivati	✗	<input type="checkbox"/>
8. Frutta secca in guscio: mandorla, nocciola, noce, anacardi, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	✗
9. Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	✗
10. Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	✗
11. Semi di sesamo e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	✗
12. Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/Litro, espressi come SO ₂	<input type="checkbox"/>	✗
13. Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	✗
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	✗

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

