

## SCHEMA TECNICA

### PRODOTTO

**Denominazione di vendita:** FLAN DI ZUCCA CON FONDUTA

**Categoria merceologica:**

Confezionato in atmosfera protetta

**Ingredienti:**

Panna, zucca, 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°±2°C. Dopo l'apertura consumare entro 4 gg mantenuto a temperatura di refrigerazione.

**Modalità di conservazione:**

1: A temperatura di refrigerazione 4°±2°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 <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 276
	Kj 1153
Proteine	g 3,9
Grassi totali - di cui saturi	g 24
	g 11
Carboidrati - di cui zuccheri	g 3
	g 1,8
Sale	g 0,92
Proteine	g 12

**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 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**

