



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

REV. 00/23  
DATA SCHEMA  
08/08/2023

MASSARI SRL

Via Asi Attrezzato, 5/7 - 03013 Ferentino (FR)

Sede produzione: Via Dorando Petri, 12 - 61020 Cà Gallo di Montecalvo in foglia, (PU) - Italia

DENOMINAZIONE PRODOTTO	<b>SPAGHETTI AMATRICIANA</b>	KG SCT:	<b>1,8</b>
Surgelato. Prodotto senza glutine, specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Senza Lattosio(lattosio <0,1g/100g);il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.			
FORMATO CONFEZIONE	<b>300 G</b>	CAT.	<b>SURGELATO</b>
CODICE PRODOTTO	<b>MS2655</b>	CODICE EAN13	<b>8 051886 592655</b>

**2 - DETTAGLI VASCHETTA (N.1 porz. X G 300):\*\*\***  
Materiale Vaschetta: Fibra cod.10 - Materiale Cartoncino pure fibre vergini + PET da 350 + 40 g/Mq+ Etichetta Adesiva - 48°C La 10 Cm x H 10 Cm  
Materiale Coperchio: Cartoncino puro fibre vergini + PET da 230 + 40 g/Mq

<b>3 - DETTAGLI BOX BIANCO***</b>	Materiale: ONDULINA CARTONE	<b>PESO KG*</b>	0,21	<b>LU. CM</b>	28
*TARA CARTONE, COMPRENDE: Contenitore in Cartone Ondulina Bianco, Schotch Adesivo , Etichetta Adesiva - 48°C La 10 Cm x H 10 Cm		<b>H. CM</b>	12	<b>LA. CM</b>	19

<b>4 - DETTAGLI SCATOLA***</b>	<b>Peso Lordo KG:</b>	2,01	<b>Peso Netto KG:</b>	1,8
	<b>Peso N.1 Porz.:</b>	0,300	<b>NR. Porzione X SCT:</b>	6

<b>5- PALLETTIZZAZIONE***</b>	LU. EPAL CM	<b>120</b>	LA. EPAL CM	<b>80</b>	H. EPAL CM	<b>15</b>	
N. cartoni per EPAL	<b>180</b>	N. Strati per EPAL	<b>15</b>	N. cartoni per strato:	<b>12</b>	H. 10 STR. CM	<b>180</b>
KG CARICO per EPAL:	<b>324</b>	Peso EPAL KG	<b>22</b>	KG TOT PEDANA:	<b>346</b>	H. EPAL CM TOT	<b>195</b>

### 6- DETTAGLI DI RINVENIMENTO

In forno microonde. Aprire leggermente il coperchio della vaschetta ancora surgelata in forno microonde. Cuocere per 4/5 minuti a 750W.

### 7- VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 gr. Di prodotto

Valori Energetici:	Kjoule	846 kj	Kcalor	200 kcal
Carboidrati	35,00 g		di cui Zuccheri	1,60 g
Grassi	4,10 g		di cui Acidi grassi saturi	1,20 g
Proteine	4,80 g			
Sale	0,29 g			

### 8- STANDARD MICROBIOLOGICI-CHIMICI\*\*

Parametri microbiologici	Limiti
Enterobatteriacee	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Escherichia coli	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella spp	Assente
Lysteria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Parametri chimici	
Contaminanti ambientali	Assenti o entro i limiti di legge
Micotossine	Assenti o entro i limiti di legge
Residui di pesticidi	Conforme alle normative CE
Metalli pesanti	Conforme alle normative CE

\*\*Le analisi vengono svolte su lotto di produzione a campione, occasionalmente

**9- LISTA INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE**

Pomodorini, farina di mais bianco, farina di mais giallo, farina di riso, pancetta affumicata 8%, acqua, olio extra vergine d'oliva, **formaggio** Parmigiano Reggiano DOP naturalmente privo di lattosio(lattosio<0,1g/100g)(latte, sale, caglio).

**10 - TABELLA ALLERGENI**

<u>Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE</u>	Presente nel prodotto (ingrediente)	PRESENZA IN TRACCE (Contaminazione Incrociata) (SI/NO)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Molluschi e prodotti derivati	NO	SI
Uova e prodotti derivati	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	NO

**11 - CONFEZIONAMENTO**

Prodotto primo piatto pronto abbattuto di temperatura a - 18° C al cuore del prodotto. Confezionato in ambiente a temperatura controllata con termosigillatura a caldo. Monoporzione in VASCHETTA E CARTONCINO PURE FIBRE VERGINI + PET da 350 + 40 g/mg

**12- MODALITA' CONSERVAZIONE:****\*\*\***

DURATA DI CONSERVAZIONE MESI:

**12**

\*\*\* CONSERVARE IN CELLA GELO -20°C

**13 - DICHIARAZIONE GLUTEN FREE** - Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto è inferiore a 20 ppm. Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" in quanto nella produzione dei prodotti e nello stabilimento non vengono utilizzati ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici o supporti aromatici che possono contenere frumento o suoi derivati.

**14 - DICHIARAZIONE OGM** - Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE N°1829/2003 1830/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazione dei nostri fornitori di materie prime).

**15- DICHIARAZIONE HACCP** - L'Azienda dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario in ottemperanza al Regolamento CE 852/2004 in oggetto. Inoltre il prodotto a Voi forniti sono preparati, confezionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.

**16 - ETICHETTATURA****Dettagli etichetta confezione:**

Nome Prodotto; Classificazione Prodotto; Peso Netto; Modalità di cottura; Lista ingredienti: ordine decrescente relativo a quantità di utilizzo, in grassetto allergeni all'interno del prodotto (Regolamento UE N.1169/2011, in vigore dal 13-12-2014); Modalità di conservazione; Prodotti utilizzati all'interno del laboratorio che possono causare intolleranze (in grassetto); Codice Lotto; Data di scadenza, Stabilimento di produzione; Tara confezione; Codice a Barre EAN13; Dichiarazione nutrizionale; Etichettatura ambientale.

**17 - DICHIARAZIONE DI VARIABILI \*\*\*** - I dati riportati ai punti (1\*\*\*;2\*\*\*;3\*\*\*;4\*\*\*;5\*\*\*) sono da ritenersi soggetti a variabili di condizione e di peso, identificabile come "C.A." in quanto misure soggette a piccole differenze; +/- 2