



SCHEMA TECNICA PRODOTTO SURGELATO

Rev. 05/07/2017

LASAGNE AL RADICCHIO

Azienda: Di Martino s.r.l.
Sede Legale: Via Piave, 10
36077 Altavilla Vicentina (VI)
Italia

Denominazione di vendita: "Lasagne al radicchio"

Descrizione prodotto: primo piatto con sfoglia di pasta a strati sovrapposta ripiena di radicchio rosso, pasta di salame e besciamella.

Provenienza prodotto: Italia

Ingredienti*: besciamella 42% (**LATTE** fresco pastorizzato 82%, olio di semi di girasole, farina di **GRANO** tenero, **BURRO**, sale), radicchio rosso 18%, pasta all'uovo 10% (semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** 30%, acqua), pasta di salamella 5% (carne suina, grasso suino, sale, destrosio, pepe, E300, E301, aromi naturali, E120, E252, E250), mozzarella (**LATTE**, sale, caglio, acido citrico), formaggio Edamer (**LATTE**, fermenti, sale caglio), passata di pomodoro, Grana Padano [**LATTE**, sale, caglio, lisozima (proteina dell'**UOVO**)], preparato per brodo [preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali. Supporto: sale iodato (9-16mg/kg espresso come iodio). Grassi vegetali (Girasole). Amido di riso. Fibre vegetali (Bambù)], **BURRO**, vino rosso, sale, aglio.

Etichetta nutrizionale: Valori nutritivi medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	743 KJ	178 Kcal
Grassi	11,7g	
di cui saturi	2,4g	
Carboidrati	12,4g	
di cui zuccheri	0,6g	
Proteine	5,9g	
Sale	1,073g	

***ALLERGENI:** evidenziati in grassetto, Reg. (UE) n. 1169/2011

Può contenere : pesce, sedano.

Requisiti microbiologici*:

Conta Coliformi	<100	UFC/g
Conta E. coli	<10	UFC/g
Conta anaerobi solfito riduttori	<10	UFC/g

Conta Clostridium perfringens	<10	UFC/g
Ricerca Salmonella spp.	assente	25g
Ricerca Listeria monocytogenes	assente	25g
Conta Stafilococchi coagulasi positivi	<10	UFC/g
Conta Muffe	<10	UFC/g

*Nel caso in cui il cliente richieda la consultazione delle analisi effettuate, queste sono reperibili in Azienda. A pagamento è possibile l'invio degli esiti in sede al cliente.

MICOTOSSINE / METALLI / IPA

Di Martino s.r.l. dichiara che i parametri, quali micotossine, metalli e IPA rientrano nei limiti di legge secondo il Reg. CE 1881/2006 e s.m.

OGM

Di Martino s.r.l. dichiara, in accordo con le informazioni reperite dai nostri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei propri prodotti non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m..

RADIAZIONI IONIZZANTI

Di Martino s.r.l. dichiara che i propri prodotti non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti

IMBALLI

Di Martino s.r.l. dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.

Shelf life: il prodotto deve essere conservato ad una temperatura inferiore o uguale a - 18°C.

Nella sua confezione originale e se alle condizioni consigliate il prodotto è da consumarsi preferibilmente entro 730gg. Se scongelato, il prodotto va consumato nell'arco di 24h.

Modalità di preparazione: porre il prodotto ancora surgelato in una teglia, spennellare la superficie con olio, e posizionare in forno ventilato a 130°C per 50 minuti circa. Negli ultimi 5-10 minuti alzare la temperatura di 10° per gratinare.

Confezionamento: contenitori in alluminio da Kg 2.5 con coperchio in alluminio graffato.

Nel cartone sono presenti n° 2 confezioni per un peso fisso di 5 kg.

Il cartone presenta le seguenti dimensioni 278x365x128.

Il pallet risulta composto di n° 8 cartoni per strato per un totale di n° 13 strati

Codice articolo: PASRADC

Codice EAN cartone: 8014420100440

Codice EAN confezione: 8014420001341

Codice EAN/UCC 128: il codice ean 128 è composto dall'ean cartone seguito dalla scadenza del prodotto e dal lotto di produzione.

RESPONSABILITA'

Le informazioni riportate si riferiscono al prodotto che l'Azienda Di Martino s.r.l. vende in confezione originale ed integra. I riferimenti normativi inseriti in scheda tecnica si ritengono validi al momento dell'emissione del documento. Le norme considerate, infatti possono essere suscettibili di modifiche e cambiamenti. L'utilizzatore ha, quindi l'obbligo e il dovere di determinare mediante propri test e certificazioni di qualità il corretto uso dei prodotti da noi commercializzati secondo le vigenti norme di sicurezza, ambiente, ecologiche e mediche, etc.

La Di Martino s.r.l. non si assume nessuna responsabilità derivante dall'uso IRREGOLARE, IMPROPRIO O ILLEGALE, DIRETTO O INDIRETTO di qualsiasi genere di prodotto presentato o venduto.

RISERVATEZZA.

Questa scheda tecnica e le informazioni contenute all'interno di essa, sono di proprietà di Di Martino s.r.l. e non devono essere divulgate a terzi senza l'approvazione e il consenso scritto dell'Azienda.

IL PRESENTE DOCUMENTO ANNULLA E SOSTITUISCE OGNI PRECEDENTE VERSIONE / REVISIONE.

Il presente documento non è firmato poiché emesso elettronicamente.