

IT – POLPETTE DI CARNE AL SUGO



REVISIONE della scheda:

Revisione 3.3 del 08/01/2021

Nome File:

Codice Prodotto – Lingua - Descrizione Prodotto
Art.10702-IT- POLPETTINE DI CARNE AL SUGO

Denominazione: Polpettine di carne al sugo
Peso Netto: 260 gr.
Condizioni di conservazione: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Shelf-life: 12 mesi
TMC alla consegna: 11 mesi
Condizioni ideali per il trasporto: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Conservazione dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore
EAN/Codice: 8052783629529

Ingredienti:

polpette 49% (carne di bovino 55%, proteine di **SOIA** reidratate 16%, farina di **SOIA** reidratata 11.2%, albume d'**UOVO**, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo 0, lievito di birra, sale), ketchup (acqua, doppio concentrato di pomodoro, zucchero, aceto, sale, amido modificato di mais, aroma), acqua, fibra vegetale, amido, sale, cipolla in polvere, saccarosio, destrosio, aroma naturale (**GLUTINE**), aglio in polvere), polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), fusilli (farina di ceci, acqua), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aromi naturali (**SEDANO, LATTE**), basilico 0,7%, erbe aromatiche, spezie.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, soia, glutine, latte, solfiti, uova, sedano e frutta a guscio.

Valori Nutrizionali riferiti a 100 gr. di prodotto	
Valore Energetico kcal/kJoule	147/615
Proteine	8,6 gr.
Carboidrati	5,4 gr.
di cui zuccheri	3,3 gr.
Grassi	10 gr.
di cui saturi	4,4 gr.
Fibre	1,4 gr.
Sale	0,6 gr.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Microonde: Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/900 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno.

Padella: Versare il contenuto in una padella e scaldare a fuoco lento per 2/3 minuti mescolando con cura.

INFO GENERALI

Indirizzo sito produttivo: Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)

Nome produttore: Dama 2 S.r.l.

Stabilimento: IT B6799 CE

Confezione: vaschetta in polypropylene 128 x 174 x 35 mm, confezione in cartoncino

Lotto: esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno

esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno

Data di scadenza: esempio 15/01/2018 giorno / mese / anno

Processo utilizzato per garantire la conservazione: STERILIZZAZIONE.

ALLERGENI	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
ALLERGENI	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	SI	FARINA FRUMENTO	INGREDIENTI	SI	FARINA FRUMENTO	INGREDIENTI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	SI	UOVA	INGREDIENTI	SI	UOVA	INGREDIENTI
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			SI		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	SI	SOIA	INGREDIENTI	SI	SOIA	INGREDIENTI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	AROMI	INGREDIENTI	SI	AROMI	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO			SI		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SEDANO	INGREDIENTI	SI	SEDANO	INGREDIENTI
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI	METODO	CONCENTRAZIONE RILEVATA	UNITA' DI MISURA
CONTA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2003	< 10	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	< 10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	ufc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	ufc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr