

IT – TROFIE AL PESTO

REVISIONE della scheda:

Revisione 3.3 del 16/11/2020

Nome File:

Codice Prodotto – Lingua - Descrizione Prodotto
11002-IT-Trofie al pesto



Denominazione: Trofie al pesto
Peso Netto: 260 gr. (150 gr. di pasta, 110 gr. di salsa)
Condizioni di conservazione: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Shelf-life: 12 mesi
TMC alla consegna: 10 mesi
Condizioni ideali per il trasporto: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Conservazione dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore
EAN/Codice:

INGREDIENTI: pasta di semola di **GRANO** duro, basilico semilavorato 22%(basilico 65%, olio di semi di girasole, sale), olio di semi di girasole 17%, patate, grana padano (**LATTE**, sale, caglio, lisozima: proteina dell'**UOVO**), aromi naturali, pinoli 0.4%, erbe aromatiche.

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

Nutrition Facts referred to 100 gr. of products	
Energy value kcal/kJoule	299/1251
Carbohydrate	29 gr.
sugar	1.5 gr.
Fat	19 gr.
Saturated fat	2.3 gr.
Protein	4.3 gr.
Fibers	1.6 gr.
Salt	0,8 gr.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Microonde: Prendere la vaschetta con le trofie, sollevare leggermente la pellicola protettiva e riscaldare nel microonde per 90 secondi a 900 watt (o 2 minuti in un forno a microonde 750-watt). Una volta fatto, versare il contenuto della busta, sopra le trofie, mescolare con cura e servire.

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

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, busta polypropylene e alluminio 170 x 110 x 1 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 15/10/2018 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	PASTA	INGREDIENTI	SI	PASTA	INGREDIENTI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	NO	GRANA PADANO		SI	GRANA PADANO	
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	NO			SI		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	BURRO/GRANA	INGREDIENTI	SI	BURRO/GRANA	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO			NO		
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	NO			SI		
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	fc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	< 10	fc/g
E. COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	fc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	fc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr