

## IT – TAGLIOLINI CACIO E PEPE

**REVISIONE della scheda:**

Revisione 3.3 del 13/11/2020

**Nome File:**

Codice Prodotto – Lingua - Descrizione Prodotto  
11113-IT-Tagliolini cacio e pepe



**Denominazione:** Tagliolini *cacio e pepe*  
**Peso Netto:** 300 gr. (150 gr. di pasta, 150 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 24 ore  
**EAN/Codice:**

**INGREDIENTI:** pasta (semola di **GRANO** duro, uova fresche, acqua), **LATTE** 24%, acqua, pecorino romano 9% (latte ovino, sale, caglio), burro 5%(**LATTE**), farina di riso, olio di semi di girasole, aromi naturali (**LATTE, SEDANO**), pepe 0.2%, sale, 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	204/852
Carboidrati	24 gr.
di cui zuccheri	2 gr.
Grassi	9 gr.
di cui saturi	4.3 gr.
Proteine	7 gr.
Fibre	1 gr.
Sale	0.9 gr.

### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

**Microonde:** Sollevare la pellicola protettiva, lasciando un bordo attaccato, aprire la bustina e versare la salsa sulla pasta senza mescolare. Appoggiare la pellicola protettiva sul contenitore e riscaldare per 90 secondi a 900 watt (o 2 minuti in un forno a microonde 750-watt). Una volta fatto, 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	SI	PASTA	INGREDIENTI	SI	PASTA	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	NO			SI		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	BURRO/LATTE	INGREDIENTI	SI	BURRO/LATTE	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	SI	AROMI	INGREDIENTI	SI	AROMI	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	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