

 via Puisle, 31 38051 Borgo Valsugana (TN)	SCHEDA PRODOTTO	Mod. 02/05 Emissione 02 del 18/01/17
	PENNE INTEGRALI AL PESTO TRAPANESE	Pag. 1 di 2

Redatto (AQ)	Verificato (RMK-RAC-RLG)	Approvato (RQ)

LINEA	: "PRONTO in TAVOLA"														
SEGMENTO	: Primi Piatti Precucinati (Monoporzione)														
DENOMINAZIONE	: <i>Penne Integrali al pesto con pomodoro, basilico e mandorle – precucinate e surgelate</i>														
CODICE	: 9909														
CODICE Ean	:8028623099098														
PRODUTTORE	: GOURMET ITALIA S.p.A.														
BOLLO SANITARIO	: non previsto														
TECNOLOGIA	: ricevimento materie prime e controlli specifici, preparazione salsa piccante al pomodoro, cottura pasta, porzionatura pasta nel piattino, dosaggio salsa, controllo peso, surgelazione, confezionamento, controllo peso, controllo presenza corpi metallici, imballaggio, etichettatura, pallettizzazione, trasferimento e conservazione in cella a – 23 °C.														
INGREDIENTI	: pasta integrale di semola di grano duro parzialmente cotta 62% (semola di grano duro, acqua, sale), pesto alla trapanese 38% (polpa di pomodoro 56.5%, olio extravergine di oliva 21%, basilico 14%, pomodori secchi 6,5%, mandorle 2%, pinoli 2%, aglio, sale, pepe nero). Può contenere tracce di latte , soia e arachidi .														
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	: <table border="1" data-bbox="545 1507 1410 1794"> <thead> <tr> <th>PARAMETRI</th> <th>Limiti tolleranza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carica batterica totale (UFC/g)</td> <td>300000</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteri (UFC/g)</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>E. Coli (UFC/g)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasi+ (UFC/g)</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (in 25 g)</td> <td>assente</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes (UFC/g)</td> <td><100</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRI	Limiti tolleranza	Carica batterica totale (UFC/g)	300000	Enterobatteri (UFC/g)	1000	E. Coli (UFC/g)	10	Staphylococcus coagulasi+ (UFC/g)	100	Salmonella (in 25 g)	assente	Listeria monocytogenes (UFC/g)	<100
PARAMETRI	Limiti tolleranza														
Carica batterica totale (UFC/g)	300000														
Enterobatteri (UFC/g)	1000														
E. Coli (UFC/g)	10														
Staphylococcus coagulasi+ (UFC/g)	100														
Salmonella (in 25 g)	assente														
Listeria monocytogenes (UFC/g)	<100														
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	: Energia: 894kj – 214 kcal Grassi – 9.3 g - Di cui acidi grassi saturi – 1.4 g Carboidrati – 25 g Di cui zuccheri – 3.0 g Fibre – 3.5 g Proteine – 5.7 g Sale - 0.83 g														

 via Puisle, 31 38051 Borgo Valsugana (TN)	SCHEDA PRODOTTO	Mod. 02/05 Emissione 02 del 18/01/17
	PENNE INTEGRALI AL PESTO TRAPANESE	Pag. 2 di 2

Redatto (AQ)	Verificato (RMK-RAC-RLG)	Approvato (RQ)

PREPARAZIONE : *Nel forno a microonde: introdurre la confezione surgelata con coperchio nel forno e riscaldare per 4/5 minuti circa a media potenza (ca. 800 W).*
In padella: mettere la monoporzione nella padella già riscaldata, aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua, coprire e riscaldare a fuoco medio per 9 minuti mescolando delicatamente il prodotto almeno 2/3 volte.

**PESO NETTO UNITÀ
DI VENDITA**

: 300 g

VITA PRODOTTO

: 15 mesi

CONSERVAZIONE

: Il prodotto deve essere mantenuto ininterrottamente a - 18°C

IMBALLO PRIMARIO
(unità di vendita)

: piattino in cartoncino cellulosa-PET + [etichetta cod. 9838 sul coperchio](#)

**DIMENSIONI IMBALLO
PRIMARIO**

: 174X174X36.5h mm

IMBALLO SECONDARIO

: cartone ondulato contenente 6 vaschette da 300g Totale peso = 1800g

**DIMENSIONI IMBALLO
SECONDARIO**

: 365x184x115h mm

IMBALLO TERZIARIO

: /

**DIMENSIONI IMBALLO
TERZIARIO**

: /

PALETTA

: n° 16 strati da 12 cartoni = 192 cartoni

UNITÀ D'ORDINE

: cartone

UNITÀ DI FATTURAZIONE : piattino