

ALLA CASALINGA SNC

di Petretti Enrico e C.

Sede legale
via M. Kolbe, 11 – 47122 Forlì (FC)
ITALIA – tel. 0543.476434
info@allacasalinga.com



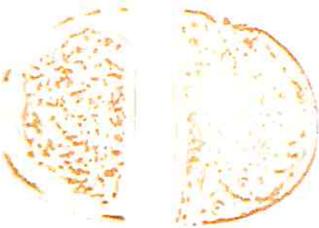
SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CRESCIONE DIAVOLA 230 g
FORMATO	20 cm
CODICE INTERNO	4035
STATO DEL PRODOTTO	PRODOTTO SURGELATO

Tipologia di prodotto:	crescione																	
Descrizione:	crescioni di 20 cm x 13/14 cm prodotto con materie prime di qualità; semplice da scaldare e da presentare.																	
Ingredienti e provenienza delle materie prime:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingredienti impasto</th> <th>Provenienza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"</td> <td>Italia</td> </tr> <tr> <td>ACQUA</td> <td>Italia</td> </tr> <tr> <td>OLIO DI SEMI DI MAIS</td> <td>UE</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>Italia</td> </tr> <tr> <td>AGENTE LIEVITANTE</td> <td>UE e non UE</td> </tr> <tr> <td>AMIDO DI MAIS</td> <td>UE</td> </tr> <tr> <td>ZUCCHERO</td> <td>Italia</td> </tr> </tbody> </table>	Ingredienti impasto	Provenienza	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"	Italia	ACQUA	Italia	OLIO DI SEMI DI MAIS	UE	SALE	Italia	AGENTE LIEVITANTE	UE e non UE	AMIDO DI MAIS	UE	ZUCCHERO	Italia	
	Ingredienti impasto	Provenienza																
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"	Italia																	
ACQUA	Italia																	
OLIO DI SEMI DI MAIS	UE																	
SALE	Italia																	
AGENTE LIEVITANTE	UE e non UE																	
AMIDO DI MAIS	UE																	
ZUCCHERO	Italia																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingredienti ripieno</th> <th>Provenienza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MOZZARELLA</td> <td>UE</td> </tr> <tr> <td>FORMAGGIO</td> <td>UE</td> </tr> <tr> <td>CARNE DI SUINO</td> <td>Italia</td> </tr> </tbody> </table>	Ingredienti ripieno	Provenienza	MOZZARELLA	UE	FORMAGGIO	UE	CARNE DI SUINO	Italia										
Ingredienti ripieno	Provenienza																	
MOZZARELLA	UE																	
FORMAGGIO	UE																	
CARNE DI SUINO	Italia																	
Caratteristiche:	Chimiche	<ul style="list-style-type: none"> • Proteine 16 g • Umidità - % • Residuo secco - % • Determinazione dell'acqua libera (aW) - 																
	Fisiche	Aspetto esterno di colore avorio con macchie marrone chiaro																
	Microbiologiche	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 e smi.																
Parametri microbiologici	Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva	-																
	Stafilococchi coagulasi positivi	-																
	Salmonella spp	-																
	Listeria monocytogenes	-																
Parametri fisici	Corpi metallici assenti in diametro superiore a:																	
	<ul style="list-style-type: none"> • Ferroso ϕ 1,5 mm 																	

	<ul style="list-style-type: none"> • Non Ferroso ϕ 2,0, mm • Acciaio ϕ 2,5 mm <p>ovvero i parametri di sensibilità del FILTRO Le preparazioni non sono insudciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.</p>
Parametri chimici	Prodotto senza OGM
Allergeni:	In base al Regolamento UE n. 1169/2011 sono presenti i seguenti allergeni: <ul style="list-style-type: none"> • GLUTINE e possibili tracce di: <ul style="list-style-type: none"> • SOIA • SENAPE • LATTE • SEDANO • FRUTTA A GUSCIO • PESCE
Data di scadenza:	La data di scadenza è a 18 mesi dalla produzione se conservato a temperatura di surgelazione.
Utilizzo previsto e categoria di consumatori:	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini, malati ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.
Modalità di utilizzo:	In forno ventilato: preriscaldare il forno a 180°C circa, sistemare il crescione ancora congelato in una teglia adatta e riscaldare per 10/12 minuti circa. In padella: scongelare il prodotto e scaldare per 1 minuto circa per lato. Consigli utili: mettere il crescione ancora surgelato nel microonde per 1 minuto a massima potenza e finire la cottura in forno o in padella per circa 2 minuti.
Conservazione:	Nel congelatore **** o *** -18°C entro la data indicata; ** -12°C entro un mese; * -6°C entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, ma può essere conservato in frigo e consumato entro 48 h.
Confezionamento I°:	<p>FILM POLIPROPILENE BIORIENTATO</p> <p>Il materiale non contiene e rilascia sostanze come indicato dal Regolamento UE n. 10/2011; dal Regolamento n. 1935/2004/CE del Parlamento Europeo; dal Regolamento CE n. 2023/2006; dal D.M. 21/03/1973 e dal D.M. 174 del 24/09/2008 che modifica la DIR. 2002/72/CE concernente la disciplina igienica degli imballaggi. La confezione è di 460 g (2 PZ 1 BS) Misure confezione Larghezza 150 mm X Lunghezza 250 mm X Altezza 30 mm</p> <p>SACCHETTO PET 1 PLASTICA</p> <p>VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</p> <p> riciclabile  non disperdere nell'ambiente</p>
Confezionamento II°:	Il cartone è da 2,3 kg (5BS 1 CT). Cartone con dimensioni: Altezza 178 mm Larghezza 153 mm Profondità 253 mm.

	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">CARTONE</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">PAP 20</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">CARTA</div> </div> <p>VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 10px;">  riciclabile  non disperdere nell'ambiente </div>																
Etichettatura:	Conforme al Regolamento UE 1169/2011 e al Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale".																
Informazioni presenti sulla confezione	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto, peso, modalità di preparazione, etichettatura ambientale.																
Modalità di codifica lotto	Prodotto finito: - ESEMPIO LOTTO "355NO21" 21: indica l'anno "2021" NO: prime due lettere del mese 355: numero progressivo																
Specifiche di trasporto:	Trasporto surgelato secondo il DPR n. 327/80 e in condizioni igieniche adeguate.																
Riferimenti Normativi:	<ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) n. 852/2004 sull' "Igiene dei prodotti alimentari" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 382/21 sulla "gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare". • Regolamento (CE) n. 853/04 sull' "Igiene per gli alimenti di origine animale" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori". • Regolamento (CE) n. 178/02 del Parlamento Europeo e del consiglio che stabilisce "i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare", istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare • Legge 580 del 04/07/67 e successive modifiche sulla "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari" • Regolamento (UE) n. 2158/17 su "le misure di attenuazione e i livelli di riferimento per la riduzione della presenza di Acrilamide negli alimenti". • Nota del Ministero della Salute del 15 dicembre 2016 su "Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati". • Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale". • Decreto legislativo 193/2007 relativo ai "controlli in materia di sicurezza alimentare". • ISO 9001:2015 																
Tabella nutrizionale su 100g	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Valore energetico KJ/100gr</td> <td style="text-align: right;">1430 Kj</td> </tr> <tr> <td>Valore energetico Kcal/100gr</td> <td style="text-align: right;">341 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">15 g</td> </tr> <tr> <td>Acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: right;">6,9 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">35 g</td> </tr> <tr> <td>Zuccheri</td> <td style="text-align: right;">1,3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">16 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">2,2 g</td> </tr> </table>	Valore energetico KJ/100gr	1430 Kj	Valore energetico Kcal/100gr	341 Kcal	Grassi	15 g	Acidi grassi saturi	6,9 g	Carboidrati	35 g	Zuccheri	1,3 g	Proteine	16 g	Sale	2,2 g
Valore energetico KJ/100gr	1430 Kj																
Valore energetico Kcal/100gr	341 Kcal																
Grassi	15 g																
Acidi grassi saturi	6,9 g																
Carboidrati	35 g																
Zuccheri	1,3 g																
Proteine	16 g																
Sale	2,2 g																

Caratteristiche organolettiche	Prodotto sfizioso, dal gusto intenso con un connubio perfetto tra impasto e ripieno.
Immagine del prodotto	
Contenuto della confezione	2 crescioni da 230 g
Approvazione	Micol Mambelli – Responsabile HACCP e Responsabile Qualità
Firma	
Data	01.03.2023