



SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da
GQ

Aggiornata al
11/12/2014

Codice articolo
FC0908

Denominazione commerciale
Lasagne al pesto 350 g

IT
9-2624 L
CE

Denominazione prodotto
Pasta al forno con besciamella e basilico

Tipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: **LASAGNE al PESTO**
BARCODE: 8001246209082
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

INGREDIENTI: besciamella 75% (LATTE intero, acqua, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, BURRO, sale, noce moscata), pasta all'uovo 15% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 17%, acqua), basilico genovese DOP 4%, olio di semi di girasole, Grana Padano (LATTE, sale, caglio. Contiene lisozima da UOVO), pinoli, sale. Contiene LATTOSIO.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: **30 gg**
MODALITA' DI UTILIZZO: MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 700W per 2 min. FORNO TRADIZIONALE: togliere la pellicola e riporre nel forno preriscaldato a 175°C per 5 min.
DESTINATARI PREVISTI: Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC): Pezzo
PESO NETTO: **350 g** PESO LORDO: 375 g
CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO₂ + N₂)
TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET
MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 45 Profondità 145

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV): Cartone
NUMERO UMC PER CARTONE: **4**
PESO LORDO UMV: 1625 g
TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda
MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300
SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 16 UMV per pedana 160

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	185 Kcal / 774 KJ
Proteine	4,6 g
Carboidrati	17 g
di cui zuccheri	3,4 g
Grassi	11 g
di cui saturi	5,5 g
Fibra Alimentare	2 g
Tenore di sale	1,2 g
di cui sodio	0,4 g

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25 g
Listeria monocytogenes	assente su 25 g

Caratteristiche chimico fisiche

pH aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008 (Certificato CSQA nr. 039), GSFS (BRC vers. 6 2011) e IFS Food (vers.6)
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011
Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011