

SCHEDA TECNICA QUANDO IL BIO è LOGICO

1. INFORMAZIONI COMMERCIALI	
DATA DI REVISIONE	18/11/2020
DENOMINAZIONE PRODOTTO	LASAGNA POMODORO E BASILICO
DESCRIZIONE AGGIUNTIVA	NESSUNA
CLAIMS	NESSUNO
PESO NETTO (PESO SGOCCIOLATO)	250g
INGREDIENTI	Sugo di pomodoro* 37% (polpa di pomodoro* 22%, cipolla*, acqua, olio extra vergine di oliva*, basilico*1,5%, sale marino, zucchero di canna*), pasta di semola di GRANO duro*30% (semola di GRANO duro*, acqua), besciamella*(LATTE * vaccino, BURRO *, farina di GRANO tenero*, sale marino, noce moscata*, pepe nero*), mozzarella fior di latte*(LATTE * vaccino, caglio, sale). * biologico. PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA.
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO	AGRICOLTURA UE/nonUE
SHELF-LIFE	12 mesi dalla data di produzione
DESCRIZIONE PROCESSO DI LAVORAZIONE	
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Lotto identificato dalla data di scadenza, espressa in gg/mm/aa
ENTE DI CONTROLLO REG. CE 834/2007	Ecogruppo Italia s.r.l. – cod. operatore Z 005
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaschetta in PP-EMOH-PP T+ ad alta barriera Top di copertura in PL-PA-PP pelabile.
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Cartoni da 6 pz.
CONSERVAZIONE PRODOTTO	Conservare in luogo fresco e asciutto. NON NECESSITA LA CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
CODICE EAN PRODOTTO	8024336017312
CODICE EAN IMBALLO	8024336018272
PALLETIZZAZIONE	Colli per strato: 19 Numero strati: 9 Totale colli: 171 Totale vaschette: 1026
PESO PEDANA	Epal 80 x 120 x 150h – peso lordo Kg 344



2. INFORMAZIONI TECNICHE	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: tipico del prodotto Odore: tipico del prodotto Sapore: tipico del prodotto Retrogusto: nessuno
CARATTERISTICHE CHIMICHE	aw: pH: Pesticidi: assenti (0,01 ppm)
VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto Valore Energetico: KJ 672 / Kcal 161 Grassi: 9,8g di cui acidi grassi saturi: 2,3g Carboidrati: 14g di cui zuccheri: 6,3g Fibre alimentari: 0,6g Proteine: 4,2g Sale: 1,6g
LIMITI DI CONFORMITÀ CHIMICI	Fitofarmaci: assenti (< 0,01 ppm) Inibenti: assenti Piombo: 0,05 mg/kg Cadmio: 0,05 mg/kg Mercurio: 0,5 mg/kg Aflatossine: M ₁ = 0,050 µg/kg OGM Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003)
LIMITI DI CONFORMITÀ FISICI	Corpi estranei metallici e non metallici: Assenti
LIMITI DI CONFORMITÀ MICROBIOLOGICI	Stability test: Compliant Anaerobic sulphite reducers: <10 CFU / g Clostridium botulinum: absent Listeria monocytogenes: absent in 25 g



VALUTAZIONE ALLERGENI				
ALLERGENE	Allergene presente nel prodotto come ingrediente	Allergene utilizzato nello stabilimento per altri prodotti	Allergene di cui si dichiara la presenza in etichetta per cross-contamination	Allergene di cui si assicura l'assenza di tracce nel prodotto finito
Latte e derivati	SI	SI	NO	NO
Lattosio	SI	SI	NO	NO
Pesce e derivati	NO	SI	NO	SI
Crostacei e derivati	NO	NO	NO	SI
Uova e derivati	NO	SI	NO	SI
Soia e derivati	NO	SI	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	SI	SI	NO	NO
Frutta a guscio (noci comuni, nocciole, mandorle, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Noci del Queensland) e derivati.	NO	SI	NO	SI
Arachidi e derivati	NO	NO	NO	SI
Sesamo e derivati	NO	SI	NO	SI
Sedano e derivati	NO	SI	NO	SI
Senape e derivati	NO	SI	NO	SI
Lupino e derivati	NO	NO	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO	SI

