

### SCHEDA TECNICA QUANDO IL BIO è LOGICO

1. INFORMAZIONI COMMERCIALI	
DATA DI REVISIONE	18/11/2020
DENOMINAZIONE PRODOTTO	LASAGNA RAGU' DI SOIA
DESCRIZIONE AGGIUNTIVA	
CLAIMS	<ul style="list-style-type: none"> <li>FONTE DI PROTEINE</li> </ul>
PESO NETTO (PESO SGOCCIOLATO)	250g
INGREDIENTI	Ragù di <b>SOIA*</b> 52% (polpa di pomodoro 37%, <b>SOIA*</b> reidratata 4% ( <b>SOIA*</b> , brodo vegetale* (acqua, sale marino, farina di riso integrale*, cipolla*, carote*, <b>SEDANO*</b> , cipolle arrostiti*, pastinaca*, estratto di lievito*, olio di girasole*, curcuma*, prezzemolo*, spezie*, pepe*, alloro*, levistico*), carote*, cipolle*, <b>SEDANO*</b> , olio extra vergine di oliva*, basilico*, sale marino, zucchero di canna*, alloro*, noce moscata*), pasta di semola di <b>GRANO</b> duro*19% (semola di <b>GRANO</b> duro*, acqua), besciamella*( <b>LATTE</b> vaccino*, <b>BURRO*</b> , farina di <b>GRANO</b> tenero*, sale marino, noce moscata*, pepe nero*), mozzarella*fior di latte ( <b>LATTE</b> vaccino*, caglio, sale), * biologico. PUO' CONTENERE TRACCE DI SESAMO.
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. <b>NON NECESSITA LA CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO</b>
CODICE EAN PRODOTTO	8024336017329
CODICE EAN IMBALLO	8024336018289
PALLETTIZZAZIONE	Colli per strato: 19 Numero strati: 9 Totale colli: 171 Totale vaschette: 1026



<b>PESO PEDANA</b>	Epal 80 x 120 x 150h – peso lordo Kg 330
--------------------	--

2. INFORMAZIONI TECNICHE	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore: tipico del prodotto Odore: tipico del prodotto Sapore: tipico del prodotto Retrogusto: nessuno
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	aw: pH: Pesticidi: assenti ( 0,01 ppm )
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto  Valore Energetico: KJ 586/ Kcal 140 Grassi: 6,5g di cui acidi grassi saturi: 1,7g Carboidrati: 12g di cui zuccheri: 4,7 g Fibre alimentari: 2,0g Proteine: 7,3g Sale: 1,4g
<b>LIMITI DI CONFORMITÀ CHIMICI</b>	Fitofarmaci: assenti (< 0,01 ppm) Inibenti: assenti Piombo: 0,05 mg/kg Cadmio: 0,05 mg/kg Mercurio: 0,5 mg/kg Aflatossine: M <sub>1</sub> = 0,050 µg/kg OGM Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003)
<b>LIMITI DI CONFORMITÀ FISICI</b>	Corpi estranei metallici e non metallici: Assenti
<b>LIMITI DI CONFORMITÀ MICROBIOLOGICI</b>	Test di stabilità: Conforme Anaerobi solfito riduttori: < 10 UFC/g Clostridium botulinum: assente Listeria monocytogenes: assente 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	NO	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	SI	SI	NO	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	SI	NO
Sedano e derivati	SI	SI	NO	NO
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

