



IT – FUSILLI ALLA BOLOGNESE

REVISIONE della scheda: *Revisione 3.3 del 12/03/2019*
Nome File: *Codice Prodotto – Lingua - Descrizione Prodotto*
11004-IT- Fusilli alla bolognese

Denominazione: *Fusilli alla bolognese*
Peso Netto: 300 gr. (170 gr. di pasta, 130 gr. di salsa)
Condizioni di conservazione: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Shelf-life: 12 mesi
TMC alla consegna: 10 mesi
Condizioni ideali per il trasporto: temperatura tra 0°C e 25°C
Conservazione dopo l'apertura: conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore
EAN/Codice: 8052783629154

Ingredienti: polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), pasta di semola di **GRANO** duro, macinato di bovino 11%, salsiccia di suino 7% (carne suina, acqua, sale, zuccheri: destrosio, spezie, aromi, correttore di acidità E 262, antiossidante E 300), concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, **SEDANO**, carote, cipolla, vino rosso (**SOLFITI**), olio di semi di girasole, burro (**LATTE**), olio di semi di girasole, formaggio in polvere (**LATTE**), zucchero, brodo di carne (**SEDANO**), fibra vegetale, sale, erbe aromatiche, spezie, aromi.
Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, soia, glutine, latte, solfiti, uova, sedano e grano.

Valori Nutrizionali riferiti a 100 gr. di prodotto	
Valore Energetico kcal/kJoule	183/765
Carboidrati	27 gr.
di cui zuccheri	3,0 gr.
Grassi	6,0 gr.
di cui saturi	2,0 gr.
Proteine	7,0 gr.
Fibre	1,2 gr.
Sale	0,7 gr.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Microonde: Sollevare la pellicola protettiva, lasciando un bordo attaccato, aprire la bustina e versare la salsa sulla pasta senza mescolare. Appoggiare la pellicola protettiva sul contenitore e riscaldare per 90 secondi a 900 watt (o 2 minuti in un forno a microonde 750-watt). Una volta fatto, mescolare con cura e servire.

Padella: Versare il contenuto della vaschetta e della busta in una padella e scaldare a fuoco lento per 2/3 minuti mescolando con cura e servire.

INFO GENERALI

Indirizzo sito produttivo: Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)
Nome produttore: Dama 2 S.r.l.
Stabilimento: IT B6799 CE
Confezione: vaschetta in polypropylene 128 x 174 x 35 mm, busta polypropylene e alluminio 170 x 110 x 1 mm, confezione in cartoncino
Lotto: esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno
esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno
Data di scadenza: esempio 15/10/2018 giorno / mese / anno

Processo utilizzato per garantire la conservazione: sterilizzazione

GUSTO IN CUCINA SRL
Via Salvatore Matarrese, 24
70124 - Bari - Italia
Capitale sociale I.V. 300.000 euro
Tel. +39 080 22 41 340 - mail info@gustoincucina.com
Web site www.gustoincucina.com



ALLERGENI		ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE		CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
ALLERGENI	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	SI	PASTA	INGREDIENTI	SI	PASTA	INGREDIENTI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	NO			SI		
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			SI		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			SI		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	BURRO	INGREDIENTI	SI	BURRO	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	SI	VINO ROSSO	INGREDIENTI	SI	VINO ROSSO	INGREDIENTE
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SEDANO	INGREDIENTI	SI	SEDANO	INGREDIENTI
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI	METODO	CONCENTRAZIONE RILEVATA	UNITA' DI MISURA
CONTA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2003	< 10	fc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	< 10	fc/g
E. COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	fc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	fc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr