

	SCHEDA TECNICA FASSONA GLUTEN FREE frozen meatball gluten free datasheet
	ST64 REV. 2 DEL 05/07/17

NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO product name and code number		5015 – POLPETTA DI FASSONA GLUTEN FREE	
DENOMINAZIONE DI VENDITA name under which product is sold		PREPARAZIONE A BASE DI CARNE DI BOVINO ADULTO CONGELATO (frozen beef-based preparation)	
DESCRIZIONE ARTICOLO product description		Polpetta di carne di bovino adulto di razza Piemontese. Di forma sferica e disponibili nelle pezzature da 20g. Prima della cottura presenta il colore tipico della carne congelata, mentre successivamente manifesta una buona succosità, un colore caratteristico con intenso aroma di carne e spezie. <i>(Piedmontese breed beef meatball. The product is round and is available in 20g sizes.</i> <i>Before cooking it is the typical colour of frozen meat, while subsequently it shows good juiciness, classic colouring and an intense aroma of meat and spices).</i>	
INGREDIENTI ingredients		Carne di bovino adulto di razza Piemontese 52%, acqua, UOVO intero pastorizzato, Parmigiano Reggiano (FORMAGGIO), farina di mais, prezzemolo, fibre vegetali, sale, noce moscata, pepe nero. <i>(beef of Piedmontese breed 52%, water, whole EGG pasteurised, Parmigiano Reggiano –CHEESE-, corn flour, parsley, vegetable fibers, salt, nutmeg, black pepper).</i>	
ORIGINE DELLE CARNI country of origin of the meat	ITALIA (Italy)	AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE Production plant hygiene approval number	IT T7P94 CE
ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTE allergens as ingredients		UOVO-FORMAGGIO EGG-CHEESE	
ALLERGENI PRESENTI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA traces of allergens due to cross-contamination		NON PRESENTI NONE	
OGM E LORO DERIVATI GMO their derivative		NON PRESENTI NONE	

	SCHEDA TECNICA FASSONA GLUTEN FREE frozen meatball gluten free datasheet
	ST64 REV. 2 DEL 05/07/17

INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA information on allergens given on the label		CSQA-GLUTEN FREE; UOVO, FORMAGGIO CSQA-GLUTEN FREE; EGG, CHEESE	
MODO D'USO instructions for use		Da consumare previa cottura <i>(cook before eating)</i> Cuocere il prodotto ancora congelato <i>(Cook while still frozen)</i>	
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PER LA PREPARAZIONE RIPORTATE IN ETICHETTA information on preparation given to consumers on the label		Da consumare previa cottura <i>(cook before eating)</i> Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato <i>(Once thawed the product cannot be frozen again.)</i>	
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO storage temperature	-18°C	TEMPERATURA DI TRASPORTO temperature during transportation	-18°C
TMC (minimum durability date)	545 giorni (545 days)		

CONFEZIONE (packaging): Confezionati sfusi in sacchetti a peso fisso da 4.5 kg, a loro volta contenuti in scatole di cartone. <i>(Packaged in bags weighing approx. 4 kg, which are in turn contained in cardboard boxes).</i>

ALORI NUTRIZIONALI MEDI (Nutritional facts)								
KCAL	KJ	GRASSI <i>(fat)</i>	di cui acidi grassi saturi <i>(saturated fat)</i>	CARBOIDRATI <i>(carbohydrates)</i>	di cui zuccheri <i>(sugars)</i>	PROTEINE <i>(protein)</i>	FIBRA ALIMENTARE <i>(dietary fiber)</i>	SALE <i>(salt)</i>
176	734	10,5g	5,4g	4,7g	0g	15,1g	1.1g	0,63g

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Reference legislation

Le attività di lavorazione sono svolte in conformità alle seguenti normative cogenti e volontarie:
Processing is carried out in compliance with the following mandatory and voluntary regulations:

Reg. CE 852/2004 e successive modifiche: igiene dei prodotti alimentari
(Reg. EC 852/2004 and subsequent modifications: the hygiene of foodstuffs)

Reg. CE 853/2004 e successive modifiche: norme specifiche per gli alimenti di origine animale
(Reg. EC 853/2004 and subsequent modifications: specific hygiene rules for food of animal origin)

IL PRODOTTO RISPETTA I PARAMETRI RICHIESTI DALLA SEGUENTE NORMATIVA

the product complies with the parameters laid down by the following regulations:

Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
(Reg. EC 2073/2005 and subsequent modifications: microbiological criteria for foodstuffs)

Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1169/2011 and subsequent modifications and additions)

Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and following modification and additions)