

	<b>BUCATINI ALL'AMATRICIANA</b>	Pagina 1 di 3
		Emissione: 08-05-2018
		Data ultima revisione: Scheda tecnica aggiornata secondo Reg. UE 1169/2011
Codice: 653046	<b>Standard di prodotto finito</b>	Gelit Professional

## 1.0 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### 1.1 Nome prodotto

Bucatini all'amatriciana.

### 1.2 Denominazione legale

Primo piatto pronto a base di pasta di semola di grano duro precotta con sugo al pomodoro, pancetta e Pecorino Romano DOP. SURGELATO

### 1.3 Descrizione prodotto

Pasta di semola di grano duro precotta condita con sugo a base di pomodoro, pancetta e formaggio. SURGELATA

### 1.4 Cliente e marchi

GELIT Professional

### 1.5 Peso netto dichiarato

**350 g e**

### 1.6 Durabilità e lotto di produzione

Shelf-life 15 mesi

**Da consumarsi preferibilmente entro fine:**

**Lotto di produzione:** indicato sulla confezione primaria riportandolo nella finestra della data di scadenza. La consegna della merce al cliente viene effettuata con una durabilità residua di almeno 2/3 della totale

### 1.7 Ingredienti ed Allergeni

**Ingredienti:** pasta di semola di grano duro parzialmente cotta 55% (semola di **grano** duro, acqua, sale), acqua, succo di pomodoro 11%, pancetta 6,3% (carne di suino 93%, acqua, sale), doppio concentrato di pomodoro 4,4%, cipolla 3,7%, olio extra vergine di oliva, vino bianco, formaggio Pecorino DOP 1,8% (**latte** intero di pecora, fermenti lattici, caglio di agnello, sale), farina di **grano** tenero, sale, zucchero, aglio, peperoncino, alloro, pepe nero.

### 1.8 Organismi Geneticamente Modificati

Il prodotto non contiene ingredienti ottenuti provenienti da coltivazioni OGM.

### 1.9 Caratteristiche chimico fisiche

Descrizione	Valore	Accettabilità	Um
Umidità	66,2	± 3,0	(%)
Ceneri	1,4	± 0,3	(%)
Sale	0,9	± 0,3	(%)

### 1.10 Dichiarazione nutrizionale

#### Valori medi per 100g

Energia	606kJ/144Kcal
Grassi	3,7g
di cui acidi grassi saturi	1,3g
Carboidrati	22,0g
di cui zuccheri	1,9g
Fibre	1,7g
Proteine	4,8g
Sale	0,9g

### 1.11 Caratteristiche Igienico Sanitarie

	m - limite accettabile	M- massimo assoluto	C - num test tra m & M	n - numero test totali
Carica Batterica Totale		5x10 <sup>5</sup>	-	-
Enterobatteriacee		10 <sup>3</sup>	-	-
E.Coli		10	-	-
Stafilococco A. C+		100	-	-
Salmonella	ass.in 25g	-	-	-
Listeria Monocytogenes (Rif. O.M del 07/12/93)	11	110	2	5

### 1.12 Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta integra condita con sugo a base pomodoro con visibili pezzi di pancetta.

**Colore:** pasta bianco avorio, sugo rosso intenso con visibili pezzi di pancetta dal colore tipico.

**Odore:** odore riconoscibile di pomodoro, Pecorino, pancetta e una leggera nota affumicata.

**Consistenza:** pasta al dente, pancetta croccante.

**Sapore:** riconoscibile di pomodoro, Pecorino e pancetta.

### 1.13 Modalità di consumo

**Prodotto da consumarsi previa cottura**

**In padella:** 5/6 minuti a fuoco medio

**In microonde:** 5' a 1000W oppure 6' a 750w

**Il tempo di preparazione potrebbe variare a seconda del wattaggio usato.**

#### 1.14 Bollo Cee/ Certificazioni/Codice identificazione imballaggio

Sistema qualità certificato UNI EN ISO 14001- BRC 7,0 level A e IFS 6,0 higher level. Applicazione del sistema di autocontrollo HACCP, secondo il regolamento 852/04. Numeri CE: IT 819 L CE  
Codice identificazione imballaggio: 07 (altri materiali)

#### 1.15 Modalità di conservazione

##### Conservazione domestica

\*\*\*\*o\*\*\* congelatore (-18°C). Vedi data di scadenza  
\*\* congelatore (-12°C). 1 mese  
\* congelatore (-6°C). 1 settimana  
scomparto del ghiaccio. 3 giorni  
in frigorifero. 1 giorno

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

#### 1.16 Altre informazioni di prodotto

L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto

#### 1.17 Caratteristiche generali dei materiali di imballaggio

<b>Imballo primario:</b>	<i>Busta</i>
Stampa	flessografia a colori
Qualità	polipropilene + polietilene
Peso busta vuota	7 g circa
Dimensioni (mm)	larghezza 220; lunghezza 220
N° buste per cartone	8
<hr/>	
<b>Imballo secondario:</b>	<i>Cartone</i>
Peso cartone vuoto	215 g circa
Dimensioni (mm)	esterne: lunghezza 398; larghezza 203; altezza 176
Peso netto cartone	8 x 350g = kg 2,800
Peso lordo cartone:	3.071 Kg circa
<hr/>	
<b>Bancale:</b>	<i>europallet</i>
Dimensioni in cm	80 x 120 x 190 circa
N° cartoni per pallet	120 (12 cartoni piano per 10 strati)
Peso netto	120 x 2,8 = kg 336 circa
Peso lordo	391,5 Kg circa

Preparato da: S. De Rosa  
Data: 08/05/218

Verificato ed approvato da: R. Di Giambattista  
Data: 08/05/218