ZAINO Gourmet ALTA CUCINA ITALIANA	**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**	Data: 27/09/2019 Rev. 00

DENOMINAZIONE **CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**

DEFINIZIONE Prodotto di gastronomia a base di pasta all'uovo, ricotta e spinaci. Da consumarsi previa cottura.

INGREDIENTI Besciamella (**latte, burro,** farina di **grano, panna,** sale, noce moscata), ricotta 22% (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci 22%, pasta all'uovo (semola di **grano** duro, **uova**, acqua, sale), cipolla, formaggio Trentingrana DOP (**latte,** sale, caglio), olio di semi, sale, pepe.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRI	**UNITA' DI MISURA**	**VALORE MEDIO**
Valore energetico	KJ/100g Kcal/100g	608 146
Grassi	g/100g	7,9
- di cui acidi grassi saturi	g/100g	5,2
Carboidrati	g/100g	11
- di cui zuccheri	g/100g	2,9
Fibra	g/100g	1,4
Proteine	g/100g	6,9
Sale	g/100g	0,90

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	**UNITA' DI MISURA**	**VALORE**
pH	/	5,9 – 6,2
A_w	/	0,97 – 0,99

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
PARAMETRI	**UNITA' DI MISURA**	**VALORE**
Carica Microbica Totale	UFC/g	<100.000
Enterobacteriaceae	UFC/g	<100
Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	UFC/g	<50
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<50
Muffe	UFC/g	<100
Lieviti	UFC/g	<100
Bacillus cereus presunto	UFC/g	<100
*Salmonella spp.**	R-NR	NR
*Listeria monocytogenes***	MPN/g	Non oltre 11/g in 2U.C. non oltre 110/g in 3U.C.

*Salmonella: Legge 283/1962
** Listeria monocytogenes Ordinanza Ministeriale 7/12/1993 (non oltre 11/g in 2 unità campionaria non oltre 110/g in 3 unità campionarie).

CARATTERISTICHE GENERALI	
PRODOTTO DA	**ZAINO FOODSERVICE SRL** Via Del Commercio Vicolo 1, N. 2 - 35036 Montegrotto Terme (PD) *N° di riconoscimento:* CE IT 2127 F
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	T≤-18° C
DURATA	180 giorni
TEMPERATURA DI TRASPORTO	T≤-18° C
FORMATO	Vaschette da: 200g, 300g, 500g, 2,5kg, 3kg.
IMBALLO	Vaschetta alluminio
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori
INDICAZIONI D'USO	Da consumarsi previa cottura;

ISTRUZIONI D'USO	Togliere il coperchio dalla vaschetta, spennellare con olio la parte superiore, mettere il prodotto surgelato senza scongelare, direttamente in forno ventilato a 130°/140° per 50 minuti. Negli ultimi 5 minuti alzare la temperatura di 5°/10° per la gratinatura. **Il prodotto non va' scongelato a parte**, e una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento. **Prodotto da non mettere in microonde**.

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Definizione

Presenza volontaria: ingrediente allergene presente nel prodotto.

Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata.

SOSTANZE ALLERGENI	PRESENZA VOLONTARIA		PRESENZA INVOLONTARIA	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati	☒			☒
Crostacei e altri prodotti a base di crostacei		☒	☒	
Uova e prodotti a base di uova	☒			☒
Pesce e prodotti a base di pesce		☒	☒	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		☒	☒	
Soia e prodotti a base di soia		☒	☒	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	☒			☒
Frutta a guscio (B) e prodotti derivati		☒	☒	
Sedano e prodotti a base di sedano		☒	☒	
Senape e prodotti a base di senape		☒	☒	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		☒	☒	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2		☒	☒	
Lupini e prodotti a base di lupini		☒	☒	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		☒	☒	

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

(B) mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti