



## **CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**

## **SCHEDA TECNICA**

**DENOMINAZIONE** Cannelloni Ricotta e Spinaci

> **PESO NETTO** 300 gr.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto

> SHELF-LIFE 12 mesi

**TMC ALLA CONSEGNA** 

10 mesi

**CONDIZIONI IDEALI DI TRASPORTO** temperatura compresa tra 0°C e 25°C **CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA** conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore

**INGREDIENTI** 

(in **GRASSETTO** gli allergeni)

Besciamella (acqua, LATTE, burro(LATTE), farina di GRANO tenero, sale), spinaci 20%, pasta di semola di GRANO duro, LATTE, ricotta salata 5.5% (siero di LATTE), burro (LATTE), farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, formaggio in polvere (LATTE), sale, aromi, prezzemolo in

## **MODALITÀ DI PREPARAZIONE**

**MICROONDE** 

Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/90 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno.

**FORNO** 

rimuovere la pellicola protettiva, porre la vaschetta direttamente nel forno preriscaldato a 200°C, e riscaldare per 10 minuti.

#### Valori Nutrizionali riferiti a 100 gr. di prodotto

Valore Energetico Kcal 129 kJoule 539 **17,00** g Carboidrati 1,50 g di cui zuccheri Proteine **4.30** g **5,30** g Grassi 1,50 g di cui saturi 1,00 g Fibre Sale 0,60 g

## **INFORMAZIONI 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 129 x 173 x 35 mm, confezione in cartoncino			
<b>L</b> ОТТО	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			
EAN / CODICE	8052783629048 / 10103			

Revisione 1.1 del 01/04/2018 Pagina 1 di 2





# CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

### П

ALLERGENI	ALLI	ALLERGENI AGGIUNTA INTERNAZIONALE		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			NO		INGREDIENTI
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			NO		INCREDIENTI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	FORMAGGIO / LATTE	INGREDIENTI	SI	FORMAGGIO / LATTE	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del brasile, noci di acagiù, anacardi, etc.)	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione ad almeno 10 mg/kg	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO		
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	UNITÀ DI MISURA
CONTA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2003	<10	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	<10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	<10	ufc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	<10	ufc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25 gr.	assenza/presenza su 25 gr.

Revisione 1.1 del 01/04/2018 Pagina 2 di 2