

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO

Denominazione di vendita: PLIN AL TALEGGIO

Categoria merceologica:

1 Refrigerata in atmosfera protetta

2 Pasta surgelata

Ingredienti:

1: Sfoglia : Farina di grano tenero tipo "00", tuorlo d'uovo pastorizzato, Acqua.

Ripieno: Taleggio.

Confezionato in atmosfera modificata.

2: Sfoglia : Semola, farina di grano tenero tipo "00", tuorlo d'uovo pastorizzato, Acqua.

Ripieno: Taleggio.

Modalità di consumo

1: Versare il prodotto in acqua salata bollente, riprendere il prodotto all'affioramento.

2: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua salata bollente, riprendere il prodotto all'affioramento.

Categoria di consumatori che richiedono particolari avvertenze:

soggetti allergici/intolleranti al glutine, uova, derivati del latte.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: pesce, molluschi, crostacei (periodo estivo), frutta secca in guscio, sedano.

Shelf-life:

1: 21 gg nella confezione originale a $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$. Dopo l'apertura consumare entro 4 gg mantenuto a temperatura di refrigerazione.

2: 12 mesi nella confezione originale senza interruzione della catena del freddo a -18°C .

Modalità di conservazione:

1: A temperatura di refrigerazione $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$.

2: Senza interruzione della catena del freddo a -18°C .

S. T.

Plin al Taleggio 00 del 01/12/2020

1

IMBALLO - PALLETTIZZAZIONE - SMALTIMENTO

Contenitore 1	Peso netto (g)	Materiale di confezionamento	Dimensioni (cm)
Vaschetta	300	Plastica	260 x 160 x 53
	1000	Plastica	320 x 260 x 51

Contenitore 2	Peso netto (g)	Materiale di confezionamento	Dimensioni (cm)
Sacchetto	1500	Plastica	33 x 16

SMALTIMENTO:

Vaschetta	Raccolta differenziata plastica
Film polipropilene	Raccolta differenziata plastica
Sacchetto	Raccolta differenziata plastica

CARATTERISTICHE TECNICHE

Requisiti microbiologici Reg CE 2073/2005: (CIRCOLARE MINI.SAN. N° 32/1985)

Carica microbica totale	10 ⁴ UFC/g
Salmonella	ASSENTE/25g
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE:

Colore	Giallo chiaro tipico del prodotto
Profumo	
Gusto	

VALORI NUTRIZIONALI (valore medio/100g):

Valore energetico	Kcal 302
	Kj 1262
Proteine	g 16,5
Grassi totali - di cui saturi	g 14,3
	g 7,5
Carboidrati - di cui zuccheri	g 26,3
	g 1,4
Sale	g 0,80
Fibra alimentare	--

ALLERGENI (Dir 2003/89/CE)

Elenco	Y	N
1. Cereali contenenti glutine come per esempio: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati	×	☐
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	×
3. Uova e prodotti derivati	×	☐
4. Pesce e prodotti derivati	☐	×
5. Arachidi e prodotti derivati	☐	×
6. Soia e prodotti a base di soia	☐	×
7. Latte e prodotti derivati	×	☐
8. Frutta secca in guscio: mandorla, nocciola, noce, anacardi, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati	☐	×
9. Sedano e prodotti a base di sedano	☐	×
10. Senape e prodotti a base di senape	☐	×
11. Semi di sesamo e prodotti derivati	☐	×
12. Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/Litro, espressi come SO ₂	☐	×
13. Lupini e prodotti a base di lupini	☐	×
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐	×

Y = presenti N = assenti

S. T.
Plin al Taleggio 00 del 01/12/2020

3

PASTIFICIO DUTTO s.a.s.

S.R. 20 Reg. San Quirico 671 | 12044 CENTALLO (CN) | Tel. e Fax 0171 21 42 42 | info@pastificiodutto.com | www.pastificiodutto.com

DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA ALLA NORMATIVA

Piano di autocontrollo

Il Pastificio Dutto opera secondo un proprio piano di autocontrollo.

Si garantisce la sicurezza e la stabilità dei nostri prodotti per l'intero ciclo produttivo e la conformità della lavorazione al Reg. CE 852 - 853/2004

Rintracciabilità

Il Pastificio Dutto dichiara di applicare un sistema di rintracciabilità interno tale da garantire origine delle materie prime e destinazione del prodotto finito. Reg. CE 178/2002 art. 18.

OGM

Le materie prime utilizzate, secondo le dichiarazioni forniteci, sono prive di O.G.M. nel rispetto dei Reg. CE 1829 - 1830 /2003 e successive modifiche.

IL RESPONSABILE QUALITÀ

CRISTIAN BALLARIO

