

SCHEMA TECNICA

Revisione 5.0 del 13/09/2022

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	CASERECCE SENZA GLUTINE AL PESTO GLUTEN FREE CASERECCE PASTA WITH PESTO SAUCE
NOME FILE FILE NAME	casereccepestoSGSTrev10.pdf
DENOMINAZIONE NAME	PREPARAZIONE GASTRONOMICA STERILIZZATA A BASE DI PASTA SENZA GLUTINE CONDITA CON PESTO STERILIZED GASTRONOMIC PREPARATION MADE WITH GLUTEN FREE PASTA DRESSED WITH PESTO SAUCE
PESO NETTO NET WEIGHT	260g e (150g pasta + 110g salsa) 260g e (150g pasta + 110g sauce)
CODICE EAN "90eGUSTA" "90eGUSTA"/ "PIU' SFIZIOSI" EAN CODE	
NOME PRODUTTORE MANUFACTURER NAME	DAMA srl
PARTITA IVA VAT NUMBER	IT01816040693
SITO PRODUTTIVO PRODUCTION PLAN	Via Val di Foro, 94/D – Villamagna (CH) - ITALY
STABILIMENTO FACTORY CODE	AA000178101CHIT
CONFEZIONE/SMALTIMENTO RIFIUTI PACKAGING/WASTE DISPOSAL	Vaschetta in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica) Busta polipropilene e alluminio 170 x 110 x 1 mm <u>COD CPP 90</u> (raccolta plastica) Confezione in cartoncino <u>COD PAP 21</u> (raccolta carta). VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE. Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (plastic collection) Polypropylene and aluminum bag 170x110 x 1 mm <u>COD CPP 90</u> (plastic collection) Cardboard packaging <u>COD PAP 21</u> (paper collection). CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.
SHELF-LIFE SHELF-LIFE	12 MESI 12 MONTHS
TMC ALLA CONSEGNA MIN SHELF-LIFE FROM DELIVERY DATE	10 MESI 10 MONTHS
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORAGE	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto At room temperature in a cool and dry place
CONSERVAZIONE DOPO L' APERTURA STORAGE AFTER OPENING	Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore Keep refrigered and consume within 24 hours
CONDIZIONI IDEALI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDICTION	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto At room temperature in a cool and dry place
LOTTO BATCH/LOT	Esempio: L18231 > L = lotto (H = salse senza glutine); 18 = anno; 231 = progressivo giorno Example: L18231 > L = lot (H sauce without gluten); 18 = year; 231 = progressive day
DATA DI SCADENZA EXPIRY DATE	Esempio: 15/03/19 = giorno/mese/anno Example: 15/03/19 = dd/mm/yy
PROCESSO UTILIZZATO PER GARANTIRE LA CONSERVAZIONE PROCESS USED TO ENSURE PRESERVATION	Sterilizzazione Sterilization

INGREDIENTI	caserecce 37% (farina di mais giallo, farina di mais bianco, farina di riso), basilico semilavorato 18% (basilico 65%, olio di semi di girasole, sale, antiossidante: acido ascorbico (E300) e acidificante: acido lattico (E 270)), olio di semi di girasole 16%, patate, acqua, formaggio grana padano 1% (LATTE , sale, caglio, lisozima: proteina dell' UOVO), aromi naturali, pinoli 0.4%, erbe aromatiche. Può contenere tracce di SOIA
INGREDIENTS	<i>caserecce pasta 37% (yellow corn flour, white corn flour, rice flour), semi-finished basil 18% (basil 65%, sunflower oil, salt, antioxidant: ascorbic acid (E300) and acidifier: lactic acid (E 270)), sunflower oil 16%, potatoes, water, grana padano cheese 1% (MILK, salt, rennet, lysozyme: protein from EGGS), aromas, pine nuts 0.4%, aromatic herbs. May contain traces of SOY</i>

MODALITA' DI PREPARAZIONE

MICROONDE MICROWAVE	Tagliare la pellicola protettiva, lasciando un bordo attaccato, aprire la bustina e versare la salsa sulla pasta senza mescolare. Appoggiare la pellicola protettiva sul contenitore e riscaldare per 90 secondi a 900 watt (o 2 minuti a 750 watt). Una volta fatto, mescolare con cura e servire. <i>Cut the protective film, leaving one edge attached, open the sachet and pour the sauce over the pasta without stirring. Place the protective film on the container and heat for 90 seconds to 900 watts (or 2 minutes in a 750 watt microwave oven). Once done, mix thoroughly and serve</i>
PADELLA PAN	Versare la pasta e il contenuto della busta di salsa in una padella e scaldare a fuoco lento per 2/3 minuti, mescolando con cura e servire. Aggiungere acqua se necessario <i>Transfer pasta and content of sauce sachet into a skillet and mix well over a low heat for 2/3 minutes, stirring occasionally and serve. Add water if necessary.</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO/ NUTRITION DECLARATION TO 100g OF PRODUCTS

Valore energetico / Energy	158Kcal / 664Kj
Grassi / Fat	6.6 gr
di cui acidi grassi saturi / saturated fat	0.8 gr
Carboidrati / Carbohydrates	22 gr
di cui zuccheri / of which sugars	0.3 gr
Fibre / Fibers	0.8 gr
Proteine / Proteins	2.2 gr
Sale / Salt	0.8 gr

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI PARAMETERS	METODO METHOD	CONCENTRAZIONE RILEVATA MEASURED CONCENTRATION	UNITA' DI MISURA UNIT OF MISURE
CONTA BATTERICA TOTALE TOTAL BACTERIAL COUNT	ISO 4833:2003	< 10	fc/g
COLIFORMI TOTALI TOTAL COLIFORM	ISO 4832:2006	< 10	fc/g
E.COLI E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	fc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS STAPHYLOCOCCUS AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	fc/g
LIEVITI LIEVITI	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
MUFFE MOULDS	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
SALMONELLE SALMONELLES	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr <i>absent in 25gr</i>	assenza/presenza su 25 gr <i>Absent present on 25 gr</i>

ALLERGENI ALLERGENS	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDITION			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO			NO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	SI	GRANA PADANO CHEESE	INGREDIENTI	SI	GRANA PADANO CHEESE	INGREDIENTI
Pesci e prodotti a base di pesci <i>Fish and products thereof</i>	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	NO			SI		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>	SI	LATTE MILK	INGREDIENTI	SI	LATTE MILK	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) <i>Nuts and nut products (e.g. walnuts, hazelnuts, pistachios, almonds, pecans, Brazil nuts, cashew nuts, etc.)</i>	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO			NO		
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg <i>Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg</i>	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	NO			NO		
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupin and products thereof</i>	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO			NO		
RISCHIO CROSS CONTAMINATION CROSS CONTAMINATION RISK	Dama srl richiede ai fornitori tutte le possibili informazioni e dichiarazioni. Dama srl gestisce tale rischio (cross contamination) con apposite procedure operative ed istruzioni di lavoro ed esegue a campione controlli analitici: ricerca di allergeni su materie prime, superfici a contatto e prodotti finiti. <i>Dama srl asks suppliers for all possible information and declarations. Dama srl manages this risk (cross contamination) with special operating procedures and work instructions and performs sample analytical checks: search for allergens on raw materials, contact surfaces and finished products.</i>					

OGM	Dama s.r.l. dichiara, in accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti pronti non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE)1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.
GMO	<i>Dama s.r.l. declares, in accordance with the information obtained from our suppliers, that the raw materials used in the preparation of ready meals do not consist, do not contain and are not obtained from organisms genetically modified, in compliance with the thresholds of accidental contamination, in accordance with Regulation (EC)1829/2003 and Regulation (EC) 1830/2003 and subsequent m.</i>

——— **DAMA srl** ———
 via Val di Foro, 94/D
 66010 Villamagna (CH) - ITALY
 Tel. +39.0871301020
 C. Fisc. e P. IVA 01816040693