

SCHEDA TECNICA

Revisione 5.0 del 29/03/2022



NOME PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i>	SPAGHETTI CACIO E PEPE SENZA GLUTINE -SPECIFICATAMENTE FORMULATO PER CELIACI- SPAGHETTI WITH "CACIO E PEPE" SAUCE GLUTEN FREE -SPECIFICALLY FORMULATED FOR CELIAC DISEASE-
NOME FILE <i>FILE NAME</i>	spaghetticacioepepesgSTrev50.pdf
DENOMINAZIONE <i>NAME</i>	PREPARAZIONE GASTRONOMICA STERILIZZATA A BASE DI PASTA SENZA GLUTINE CONDITA CON CACIO E PEPE STERILIZED GASTRONOMIC PREPARATION MADE WITH GLUTEN-FREE PASTA DRESSED WITH CHEESE AND PEPPER
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	300g e (150g pasta + 150g salsa) 300g e (150g pasta + 150g sauce)
CODICE EAN "90eGUSTA" <i>"90eGUSTA" EAN CODE</i>	8055773970281
NOME PRODUTTORE <i>MANUFACTURER NAME</i>	DAMA srl
PARTITA IVA <i>VAT NUMBER</i>	IT01816040693
SITO PRODUTTIVO <i>PRODUCTION PLAN</i>	Via Val di Foro, 94/D – Villamagna (CH) - ITALY
CONFEZIONE/SMALTIMENTO RIFIUTI <i>PACKAGING/WASTE DISPOSAL</i>	Vaschetta in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm COD. OTHER 07 (raccolta plastica) Busta polipropilene e alluminio 170 x 110 x 1 mm COD CPP 90 (raccolta plastica) Confezione in cartoncino COD PAP 21 (raccolta carta). VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE. Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm COD. OTHER 07 (plastic collection) Polypropylene and aluminum bag 170x110 x 1 mm COD CPP 90 (plastic collection) Cardboard packaging COD PAP 21 (paper collection). CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.
SHELF-LIFE <i>SHELF-LIFE</i>	12 MESI 12 MONTHS
TMC ALLA CONSEGNA <i>MIN SHELF-LIFE FROM DELIVERY DATE</i>	10 MESI 10 MONTHS
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE <i>STORAGE</i>	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto At room temperature in a cool and dry place
CONSERVAZIONE DOPO L' APERTURA <i>STORAGE AFTER OPENING</i>	Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore Keep refrigered and consume within 24 hours
CONDIZIONI IDEALI PER IL TRASPORTO <i>TRANSPORT CONDICTION</i>	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto At room temperature in a cool and dry place
LOTTO <i>BATCH/LOT</i>	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 <i>EXPIRY DATE</i>	Esempio: 15/03/19 = giorno/mese/anno Example: 15/03/19 = dd/mm/yy
PROCESSO UTILIZZATO PER GARANTIRE LA CONSERVAZIONE <i>PROCESS USED TO ENSURE PRESERVATION</i>	Sterilizzazione Sterilization

INGREDIENTI	Spaghetti 31% (farina di mais giallo, farina di mais bianco, farina di riso), LATTE , acqua, burro 5% (LATTE), formaggio pecorino 4% (LATTE ovino, sale, caglio ovino), farina di riso, olio di semi di girasole, aromi (LATTE, SEDANO), pepe 0.2%, sale, erbe aromatiche, spezie. Può contenere tracce di SOIA .
INGREDIENTS	Spaghetti 31% (yellow corn flour, white corn flour, rice flour), MILK , water, butter 5% (MILK), "pecorino" cheese 4% (sheep's MILK , salt, sheep's rennet), rice flour, sunflower oil, aromas (MILK, CELERY), pepper 0.2%, salt, aromatic herbs, spices. May contain traces of SOY

MODALITA' DI PREPARAZIONE

MICROONDE	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.
MICROWAVE	<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	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
PAN	<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	179Kcal / 749Kj
Grassi / Fat	6.8 gr
di cui acidi grassi saturi / saturated fat	4.0 gr
Carboidrati / Carbohydrates	24 gr
di cui zuccheri / of which sugars	1.2 gr
Fibre / Fibers	0.6 gr
Proteine / Proteins	5.2 gr
Sale / Salt	0.6 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 absent in 25gr	assenza/presenza su 25 gr Absent present on 25 gr

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>	NO			NO		
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>	SI	AROMI AROMAS	INGREDIENTI	SI	AROMI AROMAS	INGREDIENTI
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		