

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO CAROTELLE 40G.CONG.	GAST. CONG. VEGETALE
	AREA CONTROLLO QUALITÀ MONTALDI FOOD SNC – LEVATA DI CURTATONE (MN)	Pagina 1 Di 3
EMISSIONE: 1 02/22		

SCHEDA COMMERCIALE

DESCRIZIONE: Le "Carotelle" sono un elaborato di gastronomia a base vegetale, formato a polpetta da 40g, congelato. Gli ingredienti caratterizzanti del prodotto sono carote e zucca, presenti in elevate percentuali che conferiscono al prodotto un sapore dolce ed un colore arancione acceso, dato anche dal testimone della carota tritata. Il prodotto finito ha consistenza è morbida e liscia ed un sapore vellutato e dolce. Il prodotto è completamente naturale.

INGREDIENTI: Carote 38,2%, purea di zucca (25,5%), pane grattugiato (Farina di GRANO tenero tipo 00, lievito di birra, sale), formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio, conservante: Lisozima da UOVO), olio di oliva, sale, salvia tritata.

FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO:



CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE:

CODICE PRODOTTO	Da creare
Grammatura	40g
Modello confezione	Busta Politene
Peso per confezione	5,00/10,00Kg
Tipo confezione	Scatola di cartone
EAN Code	Da creare
Codice Smaltimento imballo primario	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conforme come da Regolamento 852/2005 e Regolamento 2073/2005	
CMT (UFC/g)	Max 100000 ufc/g
Coliformi totali (UFC/g)	Max 500 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria	Assente in 25g
Staph. Coag. + (UFC/g)	Max 100 ufc/g
Enterobatteriacee	>10 ufc/g

**VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO
DA DG**

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO CAROTELLE 40G.CONG.	GAST. CONG. VEGETALE
	AREA CONTROLLO QUALITÀ MONTALDI FOOD SNC – LEVATA DI CURTATONE (MN)	Pagina 2 Di 3
EMISSIONE: 1 02/22		

CARATTERISTICHE GENERALI

Termine massimo di conservazione:	365 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	mantenere a -18°C
Modalità di consumo:	da consumare previa cottura.
Modalità di cottura:	Cuocere in forno statico a 160°C per 15 minuti e comunque fino a cottura ultimata.
Autorizzazione sanitaria	I 2066 L CEE

TABELLA NUTRIZIONALE: Conforme al Reg. UE 1169/2011

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
VALORE ENERGETICO	125 Kcal 521 Kj
PROTEINE	7,6 g
GRASSI di cui saturi:	7,8 g 3,0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri:	5,1 g 0,8 g
FIBRE	1,9 g
SALE	3,9 g

ALLERGENI

Informazioni sulle componenti allergeniche (Reg. CEE 1169/2011)

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI	PRESENTE	ASSENTE
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati	X	
Pesce e prodotti derivati		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X
lupino e prodotti a base di lupino		X
molluschi e prodotti a base di molluschi		X

**VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO
DA DG**

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO CAROTELLE 40G.CONG.	GAST. CONG. VEGETALE
EMISSIONE: 1 02/22	AREA CONTROLLO QUALITÀ MONTALDI FOOD SNC – LEVATA DI CURTATONE (MN)	Pagina 3 Di 3

Allergeni possibili derivati da Cross Contaminazione:

Il prodotto può contenere tracce di: Pesce, Soia, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Anidride Solforosa.

**Questi prodotti non sono adatti alle persone sensibili o allergiche agli allergeni elencati in tabella.
Prodotto adatto ai bambini, adulti e anziani.**

Dichiarazione OGM: non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

Garanzie di sicurezza alimentare fornite:

Conformità alle norme igieniche vigenti: regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Applicazione del Regolamento CE 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari.

Conforme al Decreto Lgs.n°193 del 6/11/2007(attuazione della direttiva 2004/41/CEE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore) e al Decreto 1169/2011. Conforme al nuovo Regolamento UE 2020/1245 che disciplina i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA).

Rintracciabilità dei prodotti alimentari in conformità al Reg. CE n. 178/2002.

Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al reg. CE 1935/2004

Non trattato con radiazioni ionizzanti ([D. Lgs 30 gennaio 2001, n. 94](#) Dir. 1999/2/CE e 1999/3/CE).

VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO
DA DG