

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO POLPETTE DI LENTICCHIE 40g.CONG.	GAST. CONG. VEGETALE
	AREA CONTROLLO QUALITÀ MONTALDI FOOD SNC – LEVATA DI CURTATONE (MN)	Pagina 1 Di 3
	EMISSIONE: 1 03/22	

SCHEDA COMMERCIALE


DESCRIZIONE: Le "Polpette di Lenticchie" sono un elaborato di gastronomia a base di lenticchie, formato a polpetta da 40g, congelato. L'ingrediente caratterizzante del prodotto è la lenticchia presente in elevate percentuali che conferisce al prodotto un sapore caratteristico, dato anche dal testimone della materia prima. Il prodotto finito ha consistenza soffice ed il sapore delicato del legume che lo caratterizza. Il prodotto è completamente naturale.

INGREDIENTI: Lenticchie 42,9%, patate, pane grattugiato (Farina di GRANO tenero tipo 00, lievito di birra, sale), formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio, conservante: Lisozima da UOVO), misto d'UOVO pastorizzato, olio di oliva, sale fino iodato, aglio in polvere.

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	

**VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO
DA DG**

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO POLPETTE DI LENTICCHIE 40g.CONG.	GAST. CONG. VEGETALE
	AREA CONTROLLO QUALITÀ MONTALDI FOOD SNC – LEVATA DI CURTATONE (MN)	Pagina 2 Di 3
	EMISSIONE: 1 03/22	

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

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:

Aggiungere un filo di olio ed un pizzico di sale; Cuocere in forno statico a 160°C per 15 minuti con vapore al 20% 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	162 Kcal 682 Kj
PROTEINE	8,4 g
GRASSI di cui saturi:	4,6 g 1,9 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri:	20,1 g 0,6 g
FIBRE	3,6 g
SALE	0,58 g

VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO
DA DG

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	GAST.
	POLPETTE DI LENTICCHIE 40g.CONG.	CONG.
		VEGETALE
EMISSIONE: 1 03/22	AREA CONTROLLO QUALITÀ MONTALDI FOOD SNC – LEVATA DI CURTATONE (MN)	Pagina 3 Di 3

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> (Wangenh) 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

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**