

SCHEDA TECNICA N.CONF.12 LUMACHE ALLA BORGOGNA g.110 (SENZA CARTONCINO)	Emesso il 06/04/2021	Pag. 1
	REV 00 del 06/04/2021	Cod. articolo 12BORGNO CART

Denominazione di vendita	12 LUMACHE ALLA BORGOGNA GR 110 (senza cartoncino)	N° 2 porzioni
Codice prodotto	1771	
Denominazione commerciale	12 LUMACHE ALLA BORGOGNA GR 110 (senza cartoncino)	
Marchio	Lumacheria Italiana	
Origine	EXTRA UE	
Prodotto sterilizzato <input type="checkbox"/> - prodotto pastorizzato <input type="checkbox"/> - confezionato in ATP <input type="checkbox"/> - surgelato <input type="checkbox"/>		Linea Selezione
Prodotto congelato <input checked="" type="checkbox"/> - prodotto scongelato <input type="checkbox"/> - prodotto riconfezionato <input checked="" type="checkbox"/> - sottovuoto <input type="checkbox"/> - prodotto vivo <input type="checkbox"/>		

L'immagine indica una modalità di preparazione del prodotto



1.INGREDIENTI: carne di **lumache** con guscio (52.5%), **Burro**, pane grattugiato (farina di **frumento**, acqua, sale), prezzemolo, vino bianco, cipolla, sale, aglio, basilico, peperoncino.

***contiene molluschi:la lumaca è un mollusco.**

2. CARATTERISTICA DEL PRODOTTO:

Polpa di lumaca precotta alla borgogna ripiene di burro, prezzemolo, aglio e pane grattugiato. Da consumarsi previa cottura. Prodotto riconfezionato nello stabilimento Lumacheria Italiana IT Z741D CE

3. MODALITA' DI CONSERVAZIONE :

Conservare -18°C nel congelatore ***. Una volta scongelato non ricongelare il prodotto.

4.MODALITA' DI PREPARAZIONE:

Scaldare in forno tradizionale a 180°C per 7-10 minuti in contenitori di alluminio o piatti di ceramica fino a quando il ripieno sfrigola.

5. TERMINE DI CONSERVAZIONE (TMC: da consumarsi preferibilmente entro il):

Vita totale del prodotto: 24 mesi.

6 .Identificazione del lotto: XXXX

SCHEDA TECNICA N.CONF.12 LUMACHE ALLA BORGOGNA g.110 (SENZA CARTONCINO)	Emesso il 06/04/2021	Pag. 2
	REV 00 del 06/04/2021	Cod. articolo 12BORGNO CART

<p>7. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI*</p> <table border="1"> <tr> <th colspan="2">INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Valori medi per 100 g di prodotto</td> </tr> <tr> <td>Energia</td> <td>1527 kJ – 365 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>35 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>3,5 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>8,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,25 g</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>*Da scheda tecnica del fornitore</p>	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Valori medi per 100 g di prodotto		Energia	1527 kJ – 365 kcal	Grassi	35 g	di cui acidi grassi saturi	25 g	Carboidrati	3,5 g	di cui zuccheri	2,5 g	Proteine	8,5 g	Sale	1,25 g			<p>8. ALLERGENI: Contiene allergeni: Molluschi e prodotti a base di molluschi, latte e prodotti a base di latte, farina frumento.</p> <p>9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>Norma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli ufc/g</i></td> <td><10</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria m.</i></td> <td>Assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>Assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Microrganismi mesofili aerobi</i></td> <td><1000 ufc/g se matrice cotta M= 500.000 ufc/g M= 5.000.000 ufc/g se matrice cruda (come da FDA e EPA Safety levels in reg. & guid. (2011))</td> </tr> <tr> <td><i>Stafilococco aureo e coagulasi pos.</i></td> <td>< 100 uf/g</td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	Norma	<i>Escherichia coli ufc/g</i>	<10	<i>Listeria m.</i>	Assente in 25 g	<i>Salmonella sp.</i>	Assente in 25 g	<i>Microrganismi mesofili aerobi</i>	<1000 ufc/g se matrice cotta M= 500.000 ufc/g M= 5.000.000 ufc/g se matrice cruda (come da FDA e EPA Safety levels in reg. & guid. (2011))	<i>Stafilococco aureo e coagulasi pos.</i>	< 100 uf/g
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI																																	
Valori medi per 100 g di prodotto																																	
Energia	1527 kJ – 365 kcal																																
Grassi	35 g																																
di cui acidi grassi saturi	25 g																																
Carboidrati	3,5 g																																
di cui zuccheri	2,5 g																																
Proteine	8,5 g																																
Sale	1,25 g																																
Descrizione	Norma																																
<i>Escherichia coli ufc/g</i>	<10																																
<i>Listeria m.</i>	Assente in 25 g																																
<i>Salmonella sp.</i>	Assente in 25 g																																
<i>Microrganismi mesofili aerobi</i>	<1000 ufc/g se matrice cotta M= 500.000 ufc/g M= 5.000.000 ufc/g se matrice cruda (come da FDA e EPA Safety levels in reg. & guid. (2011))																																
<i>Stafilococco aureo e coagulasi pos.</i>	< 100 uf/g																																

<p>10. TIPO DI CONFEZIONE UNITA' DI VENDITA: Piattino in alluminio con pellicola termosaldata. Etichetta – prodotto a vista</p> <p>11. Indicazioni di smaltimento contenitore: Per decreto Legislativo n 116 del 03/09/2020</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="4">Lumacheria Italiana per l'ambiente</td> </tr> <tr> <th>SIMBOLO</th> <th></th> <th>COS'E'</th> <th>DOVE VA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>41 ALU</td> <td>CONTENITORE: ALLUMINIO</td> <td>RACCOLTA ALLUMINIO*</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4 LDPE</td> <td>FILM:TEMOSALDABILE:PLASTICA</td> <td>RACCOLTA PLASTICA*</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">* Verifica le disposizioni del Comune per lo smaltimento dei rifiuti</td> </tr> </table> <p>12. DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: diametro cm 17 - altezza cm 3</p>	Lumacheria Italiana per l'ambiente				SIMBOLO		COS'E'	DOVE VA		41 ALU	CONTENITORE: ALLUMINIO	RACCOLTA ALLUMINIO*		4 LDPE	FILM:TEMOSALDABILE:PLASTICA	RACCOLTA PLASTICA*	* Verifica le disposizioni del Comune per lo smaltimento dei rifiuti			
Lumacheria Italiana per l'ambiente																				
SIMBOLO		COS'E'	DOVE VA																	
	41 ALU	CONTENITORE: ALLUMINIO	RACCOLTA ALLUMINIO*																	
	4 LDPE	FILM:TEMOSALDABILE:PLASTICA	RACCOLTA PLASTICA*																	
* Verifica le disposizioni del Comune per lo smaltimento dei rifiuti																				

SCHEDA TECNICA N.CONF.12 LUMACHE ALLA BORGOGNA g.110 (SENZA CARTONCINO)	Emesso il 06/04/2021	Pag. 3
	REV 00 del 06/04/2021	Cod. articolo 12BORGNO CART

13. PESO UNITA' DI VENDITA

Peso netto per confezione : 110 g ; peso lordo confezione: 120 g.

14. TIPO IMBALLO

Cartone



15. DIMENSIONE IMBALLO da 16 confezioni

Larghezza cm 37 ; profondità cm 37; altezza cm 11

Peso lordo : kg 2,5

16. PALLETTIZZAZIONE

	Da 16 confezioni
CODICE EAN	8050534071771
Peso netto a confezione	110 g
Confezioni per collo	16
Colli per strato	6
Strati per pedana	8
Colli per pedana	48
Confezioni per pedana	768

17.DATI LOGISTICI

Dimensioni massime del pallet carico: larghezza pedana : cm 80; lunghezza pedana: cm 120; altezza max pedana: cm 120 / 170.

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

VALORI NUTRIZIONALI: *Ottenuti conformemente al "regolamento CEE/UE 25 ottobre 2011, n 1169" art 31 comma 4 lettere c e d*