



Opson S.R.L
 Via Sandro Pertini 55/57 50019
 Sesto Fiorentino (FI) Italia
 Tel. +390554218158 - Fax.
 0554205869
 qualita@ledelizie.eu

Capitale Sociale: 90.000 €
 Reg. Impr. Di Firenze n. 06972850488
 R.E.A.670219 – C.F. e P.IVA 06972850488

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente
 Data emissione: **9 novembre 2020**

Edizione: 1	Revisione: 1
Emissione: Resp. HACCP	Approvazione: Direzione

PRODOTTO: GATEAU DI PATATE T/A

COD:1167

PRODUTTORE

OPSON S.R.L.

SEDE DELLO STABILIMENTO

VIA SANDRO PERTINI 55/57, 50019 SESTO FIORENTINO (FI) ITALIA

BOLLO CE

IT1739/LCE

SISTEMA DI CONTROLLO AZIENDALE

OPSON S.R.L. APPLICA UN SISTEMA H.A.C.C.P. BASATO SULL'ANALISI DEI RISCHI E DI CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI, IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI (REG. 178/2002/CE, REG. 852/2004/CE, REG. 853/2004/CE).

CERTIFICAZIONI

UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 22000:2018

FORMATO DI VENDITA

T/A

INGREDIENTI coadiuvante, additivi in ordine decrescente (percentuali riferite al prodotto all'origine)

UOVA INTERE (MISTO DI UOVA DI GALLINA PASTORIZZATO), LATTE, FIOCCHI DI PATATE 11.6% (PATATE DISIDRATATE IN FIOCCHI, EMULSIONANTE E471, CONSERVANTE: METABISOLFITO DI SODIO, ANTIOSSIDANTE: E304, REGOLATORE D'ACIDITÀ: E330, STABILIZZANTE: E450I, SPEZIE), SCAMORZA AFFUMICATA (LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, AROMI: FUMO LIQUIDO), MOZZARELLA (CAGLIATA DI LATTE VACCINO (LATTE VACCINO PASTORIZZATO, SALE, FERMENTI, CAGLIO), ACQUA, SALE, ANTIOSSIDANTI: E330, E331, CONSERVANTE: E202), OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, PROSCIUTTO COTTO (CARNE SUINA 55%, EMULSIONE(ACQUA, COTENNA, CARNE SUINA 20%), ACQUA, AMIDO DI PATATA, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, AROMI E SPEZIE, ESALTATORE DI SAPIDITÀ:E621, ANTIOSSIDANTE:E316, STABILIZZANTI:E450-E451, ADDENSANTE:E407, CONSERVANTE: E250), SALAME (CARNE DI SUINO, SALE, DESTROSI, SACCAROSIO, SPEZIE, AROMI, AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA, ANTIOSSIDANTI: E300, CONSERVANTI: E252, E250), PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. (LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), SALE IODATO, PEPE BIANCO.

ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO
Glutine e/o cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova	X	X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	X
Frutta a guscio e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)	X	X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g)

PARAMETRO	OTTIMI	ACCETTABILI
AEROBI MESOFILI CMT	100.000	1.000.000
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	10	100
ENTEROBACTERIACEAE	10	100
CLOSTRIDIUM PERFRINGES	10	100
SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25G	ASSENTE IN 25G
L. MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25G	ASSENTE IN 25G

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER GR. 100 DI PRODOTTO		
ENERGIA	949,00 kJ	227,00 Kcal
GRASSI	13,00 g.	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,20 g.	
CARBOIDRATI	14,00 g.	
DI CUI ZUCCHERI	7,40 g.	
PROTEINE	13,00 g.	
SALE	0,67 g.	

IDONEITA' IMBALLO PRIMARIO

OPSON S.R.L. DICHIARA CHE GLI IMBALLI UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI SONO CONFORMI AL D.M. 21/03/1973 E S.M., AL REGOLAMENTO CE 1935/2004 ED IL REGOLAMENTO CE 2023/2006 E S.M.

CONFEZIONAMENTO

ATM

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

CONSERVARE TRA 0 E +4°C

SHELF LIFE

GIORNI 13

MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

AL FINE DI GARANTIRE L'INTEGRITÀ DEL PRODOTTO SOTTO IL PROFILO MICROBIOLOGICO, IL TRASPORTO DEVE EFFETTUARSI CON MEZZI AVENTI CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE IDONEE A GARANTIRE UN REGIME DI FREDDO CON TEMPERATURE INFERIORI A + 4°C

CONSIGLI D'USO

TOGLIERE LA PELLICOLA E SCALDARE: NEL FORNO A MICROONDE PER 3 MINUTI A 750W; OPPURE SCALDARE NEL FORNO TRADIZIONALE PRERISCALDATO VENTILATO PER 10 MINUTI A 120°C

*Dr. Gianluca Gazeri
Responsabile Qualità*