



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*