



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: LASAGNE AL PESTO T/A

COD:1197

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)

BESCIAMELLA 64.0% (LATTE, FARINA DI GRANO TIPO 00, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. (LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), SALE IODATO, NOCE MOSCATA) , CONDIMENTO AL PESTO 24.5%(BESCIAMELLA (LATTE, FARINA DI GRANO TIPO 00, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. (LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), SALE IODATO, NOCE MOSCATA) , PESTO (PREPARATO DI BASILICO GENOVESE D.O.P. 51.5% (BASILICO GENOVESE D.O.P.70%, OLIO EXTRA VERGINE, SALE, ANTIOSSIDANTE: E300), PECORINO 22.9% (LATTE DI PECORA, SALE, CAGLIO), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. 5.8% (LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), AROMA NATURALE, PINOLI 1.7%, AGLIO, ANTIOSSIDANTE: E300) , PASTA ALL'UOVO 11.5% (SEMOLA DI GRANO DURO, UOVO, ACQUA).

ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO
Glutine e/o cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	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	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	783,00 kJ	187,00 Kcal
GRASSI	9,50 g.	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,30 g.	
CARBOIDRATI	19,00 g.	
DI CUI ZUCCHERI	3,20 g.	
PROTEINE	5,80 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 12

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