

LIBRO INGREDIENTI

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI
ALIMENTI COME PREVISTO DAL
REG. UE 1169/2011

INGREDIENT LIST

INDICATIONS ON THE PRESENCE OF ALLERGENS IN FOOD
IN ACCORDANCE WITH
REG. UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

| | | |
|-----------|---|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: | |
| | a | sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio |
| | b | maltodestrine a base di grano |
| | c | sciropi di glucosio a base di orzo |
| | d | cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei | |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova | |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce, tranne | |
| | a | gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi |
| | b | gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia, tranne | |
| | a | olio e grasso di soia raffinato |
| | b | tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia |
| | c | oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia |
| | d | estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne | |
| | a | siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola |
| | b | lattiolo |
| 8 | Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola | |
| 9 | Sedano e prodotti a base di sedano | |
| 10 | Senape e prodotti a base di senape | |
| 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti | |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupini | |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi | |

SUBSTANCES OR PRODUCTS WHICH PROVE ALLERGIES OR INTOLERANCES

| | |
|----|--|
| 1 | Grains including gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybrid strains and derived products, except: |
| | a Wheat-based glucose syrup including dextrose |
| | b Wheat-based maltodextrin |
| | c Barley-based glucose syrup |
| | d Grains used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin |
| 2 | Crustaceans and crustacean-based products |
| 3 | Eggs and egg-based products |
| 4 | Fish and fish-based products, except: |
| | a Fish gelatin used as support for vitamin or carotenoid preparations |
| | b Gelatin or fish glue used as clarifying agent in beer and wine |
| 5 | Peanuts and peanut-based products |
| 6 | Soy and soybean-based products, except: |
| | a Soybean oil and refined soybean fat |
| | b Mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopheryl succinate of soybean origin |
| | c Vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters that are soy-based |
| | d Plant stanol ester made from soybean oil sterols |
| 7 | Milk and dairy products (including lactose), except: |
| | a Milk whey used to prepare alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin |
| | b Lactitol |
| 8 | Nuts, i.e.: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and their products, except nuts used to make alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin |
| 9 | Celery and celery-based products |
| 10 | Mustard and mustard-based products |
| 11 | Sesame seeds and sesame-based products |
| 12 | Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO ₂ to be calculated for the products just as they are proposed, ready for consumption or reconstituted in accordance with the maker's instructions |
| 13 | White lupin bean and lupin-based products |
| 14 | Molluscs and mollusc-based products |

PIZZA

- Pasta (base comune)** FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00⁽¹⁾, acqua, sale, lievito di birra, OLIO DI SEMI DI SOIA⁽⁶⁾
- Mediterranea** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, capperi, ACCIUGHE⁽¹⁾, olio di semi di girasole, sale, pepe, origano
- Margherita** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, pepe, origano
- Spontini 1953** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, ACCIUGHE⁽¹⁾, pepe, origano
- Margherita funghi** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, pepe, origano, funghi champignon, acqua, acido citrico (E330)
- Margherita salumi** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, pepe, origano, prosciutto cotto (coscia di suino, acqua, sale, fecola di patate, aromi, destrosio, zucchero, carragenina, eritorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio) salame piccante (carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, conservanti (E252, E250)
- Margherita ortolana** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, pepe, origano, zucchine/melanzane/peperoni freschi

PIZZA

| | |
|-----------------------------|--|
| Base | TYPE 00 WHEAT FLOUR ⁽¹⁾ , water, salt, brewer's yeast, SOYBEAN OIL ⁽⁶⁾ |
| Mediterranean | Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, capers, ANCHOVIES ⁽¹⁾ , sunflower seed oil, salt, pepper, oregano |
| Margherita | Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, pepper, oregano |
| Spontini 1953 | Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, ANCHOVIES ⁽¹⁾ , pepper, oregano |
| Mushroom Margherita | Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, pepper, oregano, button mushrooms, water, citric acid (E330) |
| Cold cut Margherita | Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, pepper, oregano, ham (pork thigh, water, salt, potato starch, flavours, dextrose, sugar, carrageenan, sodium erythorbate, preservatives: sodium nitrite) spicy salami (pork meat, salt, dextrose, spices, flavours, preservatives (E252, E250)) |
| Vegetable Margherita | Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, pepper, oregano, courgettes/aubergines/fresh bell peppers |

BEVANDE ALLA SPINA

Birra Heineken Acqua, **MALTO d'ORZO**⁽¹⁾, luppolo

Birra Mc Farland Acqua, **MALTO d'ORZO**⁽¹⁾, luppolo

Birra Moretti Acqua, **MALTO d'ORZO**⁽¹⁾, luppolo

VINI E SPUMANTI

Vino bianco o rosso **CONTIENE SOLFITI**⁽¹²⁾

Vino della casa **CONTIENE SOLFITI**⁽¹²⁾

Prosecco **CONTIENE SOLFITI**⁽¹²⁾

DRINKS ON TAP

Heineken beer Water, **BARLEY MALT**⁽¹⁾, hops

Mc Farland beer Water, **BARLEY MALT**⁽¹⁾, hops

Moretti beer Water, **BARLEY MALT**⁽¹⁾, hops

WINES

White or Red wine **CONTAINS SULPHITES**⁽¹²⁾

House wine **CONTAINS SULPHITES**⁽¹²⁾

Prosecco **CONTAINS SULPHITES**⁽¹²⁾

Lasagne alla bolognese*

Ingredients:

Beef Ragù: Beef, Peeled Tomatoes, Carrots, Celery, Onions, Salt;

Pasta: **Wheat**¹, Pasteurized **Eggs**³, Water;

Béchamel: **Milk**⁷, **Butter**⁷, Wheat flour 00;

Grated cheese: **Milk**⁷, Salt, Rennet, Preservative: Lysozyme White **Egg**³ protein;

Vegetable Broth: Sodium chloride, maltodextrin, yeast extract, beef extract 3%, natural aromas, dehydrated onion powder, sunflower oil, powdered carrot, fully hydrogenated coconut fat, olive extract in Powder, Curcuma, Nutmeg, Laurel, Curry;

Nutmeg, Black Pepper, **Red Wine**¹² (sulphites);

Allergens (*)

Produced in a factory using cereals containing gluten, eggs, milk and derivatives, nuts, sesame seeds.

(*) Dir. 89/2003/99/CE and subsequent modifications; Legislative Decree 114/2006—on the label, allergens not separately highlighted with the words “contains...” as already present in the list of ingredients (in accordance with Legislative Decree 114/2006, art. 1, para. 2-quater, with reference to the list in annex 2 SECTION. III—Integration of Legislative Decree No. 109/1992).

Compliance

HACCP: Product manufactured under the self-control system complying with the directive 1993/43/EC and Legislative Decree 155/97 (and subsequent modifications) in the field of food products hygiene.

GMO: Contains no ingredients containing and/or originating from GMOs (genetically modified organisms), complying with EC regulations 1829/2003 – 1830/2003.

Lasagne alla bolognese*

Ingredienti:

Ragù Di Carne Bovina: Carne Bovina, Pomodori Pelati, Carote, Sedano, Cipolle, Sale;

Pasta: Semola Di **Grano**¹ Duro, **Uova**³ Pastorizzate, Acqua;

Besciamella: **Latte**⁷, **Burro**⁷, Farina di grano 00;

Formaggio Grattugiato: **Latte**⁷, Sale, Caglio, Conservante: Lisozima Proteina dell'**Uovo**³;

Brodo Vegetale: Cloruro di sodio, maltodestrine, estratto di lievito, estratto carne bovina 3%, aroma naturale, cipolla disidratata in polvere, olio di semi di girasole, carota disidratata in polvere, grasso di cocco completamente idrogenato, estratto di oliva in polvere, curcuma, noce moscata, alloro, curry; Noce Moscata, Pepe Nero, **Vino Rosso**¹² (solfiti);

Allergeni (*)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio, semi di sesamo.

(*) Dir. 89/2003/99/CE e succ. modif.; D. Lgs. 114/2006- In etichetta allergeni non evidenziati separatamente con la dicitura "contiene..." in quanto già presenti nell'elenco ingredienti (ai sensi del D. Lgs. 114/2006, art. 1 comma 2-quater, con riferimento all'elenco in Allegato n. 2 sez. III - integrazione del D. Lgs. 109/1992).

Conformità

HACCP: Prodotto realizzato in regime di autocontrollo in conformità alla Direttiva 1993/43/CE e al D. Lgs. 155/97 (e succ. modif.) in materia di igiene dei prodotti alimentari.

OGM: Non contiene ingredienti contenenti e/o provenienti da OGM (organismi geneticamente modificati), conforme ai Regolamenti CE 1829/2003 – 1830/2003.

Lasagne al Pesto*

Ingredienti:

Pasta: Semola Di **Grano**¹ Duro, **Uova**³ Pastorizzate, Acqua;

Pesto: basilico 33%, acqua, Olio di semi di girasole, formaggio 5% (**Latte**⁷), **Anacardi (frutta a guscio)**⁵, sale, glucosio, amido modificato di mais, correttore di acidità: acido lattico, fibre vegetali, pinoli 0,13%, proteine del siero del Latte, aromi naturali;

Besciamella: (**Latte**⁷, Burro, Farina di grano 00, Noce Moscata);

Formaggio: Grana Padano (**Latte**⁷, Sale, Caglio, Conservante: Lisozima Proteina dell'**Uovo**³);

Fagiolini; Patate.

Allergeni (*)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio, semi di sesamo.

(*) Dir. 89/2003/99/CE e succ. modif.; D. Lgs. 114/2006- In etichetta allergeni non evidenziati separatamente con la dicitura “contiene...” in quanto già presenti nell’elenco ingredienti (ai sensi del D. Lgs. 114/2006, art. 1 comma 2-quater, con riferimento all’elenco in Allegato n. 2 sez. III - integrazione del D. Lgs. 109/1992).

Formato e confezione

Unità di Vendita (U.V.): confezione, n. pezzi/U.V.: 2 peso/pezzo in g: 5000 ca, peso/U.V. in Kg: 10

Conformità

HACCP: Prodotto realizzato in regime di autocontrollo in conformità alla Direttiva 1993/43/CE e al D. Lgs. 155/97 (e succ. modif.) in materia di igiene dei prodotti alimentari.

OGM: Non contiene ingredienti contenenti e/o provenienti da OGM (organismi geneticamente modificati), conforme ai Regolamenti CE 1829/2003 – 1830/2003.

Lasagne al Pesto*

Ingredients:

Pasta: **Wheat¹, Pasteurised Eggs³**, Water;

Pesto: Basil 33%, water, sunflower oil, cheese 5% (**Milk⁷**), **Cashews (Nuts)⁵**, salt, glucose, modified corn starch, acidity corrector: lactic acid, vegetable fibres, pine nuts 0.13%, whey protein, natural flavourings;

Béchamel: (**Milk⁷**, Butter, Wheat flour 00, Nutmeg,);

Grana Padano cheese (**Milk⁷**, Salt, Rennet, Preservative: Lysozyme White **Egg³** Protein);

Green beans, Potatoes.

Allergens (*)

Produced in a factory using cereals containing gluten, eggs, milk and derivatives, nuts, sesame seeds.

(*) Dir. 89/2003/99/CE and subsequent modifications; Legislative Decree 114/2006-on the label, allergens not separately highlighted with the words “contains...” as already present in the list of ingredients (according to Legislative Decree 114/2006, art. 1 Para. 2-quater, with reference to the list in annex 2 SECTION. III-Integration of Legislative Decree No. 109/1992).

Format and packaging

Sales unit (S.U): Pack

n. Pieces/S.U.: 2 weight/Piece in g: approximately 5000 weight/S.U in kg: 10

Compliance

HACCP: Product manufactured under the self-control system complying with the directive 1993/43/EC and Legislative Decree 155/97 (and subsequent modifications) in the field of food products hygiene.

GMO: Contains no ingredients containing and/or originating from GMOs (genetically modified organisms), complying with EC regulations 1829/2003 – 1830/2003.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | |
|---|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA TIRAMISU' codice 1658 | PRODUCT SPECIFICATION Product name TIRAMISU' CUP code 1658 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA TIRAMISU' Código 1658 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.03.2018 | REVISIONE 08 VERSION | REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 30.03.2018 |
|---|---------------------------------------|--|

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

| | Presente Present | CC* |
|--|---------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados | X | |
| Crostaicei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos | | |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo | X | |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado | | |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets | | |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja | | X |
| Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados | X | |
| Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados | | X |
| Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados | | |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados | | |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | |
| Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos | | |

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO codice 0881 | PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO code 0881 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO Código 0881 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO Kode 0881 |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.05.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 15.05.2019 |
|--|--|---|

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo / Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

| | Presente Present Anwesend | CC* |
|---|---------------------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutinhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | X | |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | X | |
| Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada /

*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | |
|--|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA PROFITEROL codice 1659 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL CUP code 1659 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA PROFITEROL Código 1659 |
|--|---|---|

| | |
|--|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.04.2013 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN |
|--|--|

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

| | Presente Present | CC* |
|--|---------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados | X | |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos | | |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo | X | |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado | | |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets | | |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja | X | |
| Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados | X | |
| Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados | | X |
| Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados | | |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados | | |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | |
| Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos | | |

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| <i>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</i> | Cod. articolo: 52 |
| PRODOTTO: TORTA DI MELE | |
| | |

INGREDIENTI:

Mele, zucchero, farina di grano tenero tipo O, amido(**frumento**,patate)agenti liev.disodio .carbonato acido di sodio,**latte** scremato in.polv.emulsionanti: E472B,E477.farina **soia**,sciropo di glucosio.aromi,coloranti E160A.
uova pastoriz. fecola,margarina vegetale,zucchero semolato.

Allergeni (*)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio, semi di sesamo.

(*) *Dir. 89/2003/99/CE e succ. modif.; D.Lgs. 114/2006- In etichetta allergeni non evidenziati separatamente con la dicitura "contiene..." in quanto già presenti nell'elenco ingredienti (ai sensi del D.Lgs. 114/2006, art. 1 comma 2-quater, con riferimento all'elenco in Allegato n. 2 sez. III - integrazione del D.Lgs. 109/1992).*

Modalità di preparazione

rinvenire il prodotto

Modalità di conservazione

Prodotto congelato all.origine conservare -20 °
Dopo lo scongelamento conservare a +4 per g-4

T.M.C.:

Formato e confezione

Unità di Vendita (U.V.): sc.
n. pezzi/U.V.: 4
peso/pezzo in g: 1,800 ca
peso/U.V. in Kg:7,200

Conformità

HACCP: Prodotto realizzato in regime di autocontrollo in conformità alla Direttiva 1993/43/CE e al D.Lgs. 155/97 (e succ. modif.) in materia di igiene dei prodotti alimentari.
OGM: Non contiene ingredienti contenenti e/o provenienti da OGM (organismi geneticamente modificati), conforme ai Regolamenti CE 1829/2003 - 1830/2003.

| | |
|---|--|
| <i>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</i> | Cod. articolo: 12 |
| PRODOTTO: PARMIGIANA DI MELANZANA Prodotto crudo e congelato | Revisione del: 01/102020 Rev. n. 2 Pag. 1/1 |

Ingredienti:

Pomodoro(Polpa di pomodoro,70% passata,sale,correttore di acidita':acido citrico),Melanzane grigliate,Cotoletta di melanzane (farina di **frumento**,olio di semi di girasole,amido di **frumento**,acqua,sale,lievito di birra,paprika,curcuma),Mozzarella(**Latte**,sale caglio,fermenti lattici) Formaggio Grattugiato(**Latte**,sale,caglio,conservante:lisozoma)Olio extra vergine d'oliva,Basilico,Pepe,Sale.

Allergeni (*)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio, semi di sesamo.

(*) *Dir. 89/2003/99/CE e succ. modif.; D.Lgs. 114/2006- In etichetta allergeni non evidenziati separatamente con la dicitura "contiene..." in quanto già presenti nell'elenco ingredienti (ai sensi del D.Lgs. 114/2006, art. 1 comma 2-quater, con riferimento all'elenco in Allegato n. 2 sez. III - integrazione del D.Lgs. 109/1992).*

Modalità di preparazione

Cuocere il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 180°C per 45'/50' coperte da un foglio di alluminio. Scoprite e lasciate gratinare gli ultimi 5 minuti.

Una volta cotto il prodotto va conservato in frigo a +4° C e consumato entro 3 giorni dalla cottura.

Modalità di conservazione

Conservare a temperatura compresa fra -18 °C e -25 °C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Periodo di conservazione

T.M.C.: 12 mesi dalla data di produzione

Formato e confezione

Unità di Vendita (U.V.): confezione

n. pezzi/U.V.: 2

peso/pezzo in g: 5000 gr ca

peso/U.V. in Kg: 10 kg

Conformità

HACCP: Prodotto realizzato in regime di autocontrollo in conformità alla Direttiva 1993/43/CE e al D.Lgs. 155/97 (e succ. modif.) in materia di igiene dei prodotti alimentari.

OGM: Non contiene ingredienti contenenti e/o provenienti da OGM (organismi geneticamente modificati), conforme ai Regolamenti CE 1829/2003 – 1830/2003.

BOLLO CE : IT S751N CE

S.D. Salato Dolce snc

via S. D'Acquisto 16 – 27010 SIZIANO (PV) - tel. e fax 0382 617643

E-mail : sd.salatodolce.@gmail.com - www.salatodolce.it

RICOTTA ZUCCHERATA CONGELATA DA KG 6

| FORMATO | | INGREDIENTI | |
|--|-----------------|--|--------------|
| -SECCHIO IN PLASTICA PER ALIMENTI -GUSTO DOLCE E DELICATO -COLORE AVORIO TIPICO DELLA CREMA DI RICOTTA | | -RICOTTA OVINA 70% (SIERO DI LATTE ovino PASTORIZZATO, LATTE ovino PASTORIZZATO,SALE) -ZUCCHERO 30% -VANILLINA | |
| MODALITA' D'UTILIZZO | | | |
| Scongela il prodotto in frigo ad una temperatura di 4-5 gradi Celsius per evitare lo sbalzo termico. Una volta scongelato il prodotto deve essere conservato in frigo a 0°/4°C e consumato entro 8 gg e non deve essere ricongelato. | | | |
| TEMPI DI CONSERVAZIONE | | | |
| 18 MESI dalla data di confezionamento alla temperatura inferiore a -18°C 8 gg dopo lo scongelamento e conservato ad una temperatura compresa da 0°C a +4°C | | | |
| CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (su 100gr di prodotto) | | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | |
| Grassi | 12,4 | Colonie aerobiche a 30°C | 85.000 UFC/g |
| di cui saturi | 6,2 | Enterobatteriacee | 50 UFC/g |
| Sale | 0,20-0,50 | E. coli | 30 UFC/g |
| Carboidrati | 28,30 | Coliformi a 30°C | 45 UFC/g |
| Zucchero | 25,00 | Muffe e lieviti | <10 UFC/g |
| Proteine | 11,9 | Stafilococchi | 25 UFC/g |
| Fibra alimentare | 0 | Salmonella | Assenti/25g |
| Vitamina A | 351 | Listeria | Assenti/25g |
| Vitamina C | 0 | | |
| Calcio | 224,1 | | |
| Ferro | 0,41 | | |
| Energia | | | |
| | 272 Kcal/100 gr | | |
| | 1141 Kj/100 gr | | |

| UNITA' DI VENDITA | Standard chimico-fisiche | |
|--|--------------------------|-------|
| PEDANA TRATTATA TERMICAMENTE 120X80 CM PEZZI PER STRATO:20 FILE:8 NUMERO SECCHI A PEDANA: 160 PESO NETTO: 960KG | PH | 7-7,3 |
| | Aw | ≤92 |



Cavallaro Edoardo
 Via F. Brancato 6/8 (PA)
 P.iva 05806130828
 Cell. 3395366012



E-mail: cavallaroricotta@libero.it
 Site: www.cavallaroricotta.it