

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | CANNELLONI ALLA CARNE 3x1kg |
| MARCA | NEGRINI |
| CODICE EAN | 8012488001525 |

| | |
|--------------|--|
| INGREDIENTES | <p>Pasta al huevo precocida 35%: sémola de TRIGO duro, harina de TRIGO blando tipo "00", HUEVOS 20%*, agua.</p> <p>Relleno 65%: carne cocida 39,5% (carne de vacuno 77,5%, cebolla, zanahoria, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta negra), mortadela 20% (carne de cerdo, sal, sacarosa, aromas naturales, antioxidante: E301, conservante: E250), ricotta (suero de LECHE, crema de LECHE, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), salsa bechamel (agua, salsa bechamel semiacabada (LECHE en polvo, almidón modificado, suero de LECHE, fibra dietética, sal), pan rallado (harina de TRIGO blando 0 (GLUTEN), agua, sal, levadura de cerveza), Parmigiano Reggiano DOP (LECHE, sal, cuajo animal), <u>sal</u></p> |
| | *El 20% de huevos se ha calculado sobre la sémola y la harina según lo dispuesto por el DPR de 9 de febrero de 2001, nº 187 |

| CARATTERISTICAS FISICAS | | | |
|---|---|---|--|
| Aspecto: producto cilíndrico bien formado y cortado. Las piezas son de tamaño uniforme, intactas, con un grosor regular de la masa, lisas y homogéneas. El relleno es cremoso y homogéneo. | Color: color amarillo, típico y homogéneo de la masa; color característico del relleno. Ausencia de coloraciones o manchas anormales | Olor: Aromático, delicado, típico. Ausencia de olores anormales o excesivos. | Sabor: típico, delicado. Ausencia de sabores excesivos o anormales. |

| CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS PRODUCTO TERMINADOReg. CE 2073/2005 | | |
|---|-----------------|------------------------|
| Stafilococco aureus: | Salmonella | Listeria monocytogenes |
| UFC/g < 100 | Assente in 25 g | Assente in 25/g |

Allergenos y contaminacion cruzada

Los alérgenos presentes en la planta se gestionan de acuerdo con la normativa y de forma que se garantice la seguridad del producto.

La empresa aplica un procedimiento técnico de gestión del riesgo de alérgenos para la contaminación cruzada que implica la limpieza y desinfección de las líneas después de la producción con materias primas que contienen alérgenos.

La validación de esta limpieza se ha realizado mediante la realización de análisis en el producto procesado tras la elaboración del producto alergénico para excluir la presencia de residuos del mismo.

A continuación se presenta la lista de alérgenos presentes en el producto o que pueden estar presentes como contaminación cruzada, de acuerdo con el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011:

| | | Se utiliza como ingrediente del producto | Se utiliza como ingrediente en productos envasados en la misma línea |
|----|--|---|---|
| 1 | Cereales que contienen gluten por encima de 20 ppm (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridas) y sus productos. | Si | Si |
| 2 | Crustáceos y productos a base de crustáceos | No | Si |
| 3 | Huevos y productos derivados | Si | Si |
| 4 | Pescado y productos de la pesca | No | Si |
| 5 | Cacahuets y productos derivados | No | No |
| 6 | Soja y sus productos | No | Si |
| 7 | Leche y productos lácteos (incluida la lactosa) | Si | Si |
| 8 | Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Queensland y sus productos) | No | Si |
| 9 | Apio y productos de apio | No | Si |
| 10 | Mostaza y sus productos | No | Si |
| 11 | Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo | No | No |
| 12 | Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/l expresados en SO ₂ | No | Si |
| 13 | Altramuces y sus productos | No | No |
| 14 | Moluscos y productos derivados | No | Si |

Declaracion nutricional (valores medio por 100g de producto)

| | |
|--|-------------------------------|
| Energia | 832 Kj/100g 199 Kcal/100 g |
| Grasas De los cuales grasas saturadas | 9,5 g 4,3 g |
| Hidratos de carbono De los cuales azucres | 19 g 1,2 g |
| Fibra | 1,6 g |
| Proteina | 9 g |
| Sal | 1,1 g |

SPECIFICAS TECNICAS

| | | | | |
|---|--|-----------------------|---|--------------------------|
| Dimensiones media (± 0,5): largo 10 cm diámetro 2,3 cm | Peso medio pieza individual (±5): 50 g | Numero piezas 100g: 2 | Porcentaje pasta/relleno (valor medio): 35/65 | Grosor hoja (±0,3): 1 mm |
|---|--|-----------------------|---|--------------------------|

| PACKAGING | PESO POR CAJA | LOGISTICA PALET | CONSERVACION | TEMPERATURA TRANSPORTE |
|--|--|--|--|------------------------|
| PRIMERA: Lámina de sellado litografiada. SECUNDARIO: cartón | Cada caja contiene 3 bolsas de 1000 g. Peso por caja: 3 kg | 160 cartoni/pallet 16 cartoni /strato 10 strati/pallet | Nevera: 1 día Compartimento de hielo: 3 días Compartimento * (-6°C): 1 semana Compartimento ** (-12°C): 1 mes Compartimento *** **** (-18°C): ver fecha de caducidad Una vez descongelado, el producto no puede volver a congelarse | - 18°C (límite -15°C) |

MODALIDAD DE USO

Colocar el producto aún congelado en una bandeja de horno. Sazonar al gusto y hornear a 180°C durante 30 minutos en horno convencional, 20 minutos en horno de gas.
horno tradicional, 20 minutos en horno ventilado

CONTROL DOCUMENTACION

| | | |
|---------|----------------------------|------------------------------------|
| REV: 03 | DATA EMISSIONE: 17/03/2020 | AUTORIZZAZIONE : Controllo Qualità |
|---------|----------------------------|------------------------------------|