



FICHA TECNICA

DENOMINACIONE PRODUCTO	CANNELLONI ALLA CARNE 3x1kg
MARCA	NEGRINI
CODICE EAN	8012488001525

INGREDIENTES	<p><u>Pasta al huevo precocida 35%:</u> sémola de TRIGO duro, harina de TRIGO blando tipo "00", HUEVOS 20%*, agua.</p> <p><u>Relleno 65%:</u> 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 TERMINADO Reg. CE 2073/2005		
Stafilococco aureus:	Salmonella	Listeria monocytogenes
UFC/g < 100	Assente in 25 g	Assente in 25/g



FICHA TECNICA

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 Cacahuetes 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



FICHA TECNICA

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 azucares	19 g 1,2 g
Fibra	1,6 g
Proteina	9 g
Sal	1,1 g

SPECIFICAS TECNICAS

Dimensiones media (\pm 0,5): largo 10 cm diametro 2,3 cm	Peso medio pieza individual (\pm 5):50 g	Numero piezas 100g: 2	Percentaje pasta/relleno (valore-medio): 35/65	Grososr hoja(\pm 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 (limite -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.
hornos tradicionales, 20 minutos en horno ventilado

CONTROL DOCUMENTACION

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