



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: TORTELLINI PROSCIUTTO E PISELLI T/A

COD:1270

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)

TORTELLINI 55% (TORTELLINI ALL'UOVO (SFOGLIA 73%: SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA INTERE DI GALLINA PASTORIZZATE 20%, FARINA DI GRANO TENERO "00", ACQUA. RIPIENO 27%: MORTADELLA 61%(CARNE DI SUINO, COTENNA E TRIPPINO DI SUINO, FECOLA DI PATATE, SALE, PISTACCHI, ZUCCHERO, FRUTTOSIO, LATTE SCREMATO IN POLVERE , AROMI NATURALI, AROMI, STABILIZZANTI: POLIFOSFATI, ESALTATORE DI SAPIDITÀ: GLUTAMMATO MONOSODICO, ANTIOSSIDANTE: ASCORBATO DI SODIO, CONSERVANTE: NITRITO DI SODIO), PROSCIUTTO CRUDO 11 %(CARNE DI SUINO, SALE, PEPE, CONSERVANTI: NITRITO DI SODIO, NITRATO DI POTASSIO), PANGRATTATO (FARINA DI GRANO TENERO TIPO"O", ACQUA, SALE, LIEVITO NATURALE, FARINA DI FRUMENTO MALTATO),SALE, NOCE MOSCATA, PEPE , CIPOLLA IN POLVERE), OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, SALE IODATO) , SALSA PROSCIUTTO E PISELLI 45% (BESCIAMELLA (LATTE, FARINA DI GRANO TIPO 00, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. (LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), SALE IODATO, NOCE MOSCATA) , PROSCIUTTO COTTO 23.8% (COSCIA DI SUINO, SALE, DESTROSI, AROMI, ANTIOSSIDANTE: E301 , CONSERVANTE: E250), PISELLI 19.8%, PANNA FRESCA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, CIPOLLE, SALE IODATO, BASILICO, ESTRATTO DI LIEVITO, PEPE NERO)

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
Lupini e prodotti a base di lupini		X

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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
ENTEROBACTERIAEAE	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	991,00 kJ	238,00 Kcal
GRASSI	15,00 g.	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,10 g.	
CARBOIDRATI	19,00 g.	
DI CUI ZUCCHERI	2,00 g.	
PROTEINE	7,10 g.	
SALE	3,60 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 10

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 protettiva e scaldare nel forno a microonde 2 minuti a 750W oppure nel forno tradizionale preriscaldato ventilato a 110°C per 10 minuti oppure saltati in padella

Dr. Gianluca Gazeri
Responsabile Qualità