

	<b>IDENTIFICAZIONE PRODOTTO</b>	MOD 15. 04
		Rev 03 del 03/05/19
		Pag. 1

PRODOTTO	<b>Preparato per PICI CACIO E PEPE</b>
----------	--

Denominazione	Preparato per PICI CACIO E PEPE
Ingredienti	Briciole di pane tostato ( farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), pepe 15%, formaggio in polvere 10% (latte,sale,caglio; Siero di latte), sale, cipolla, aglio, peperoncino, mentuccia.
TMC	Indicativamente 24/36 mesi dalla data di confezionamento/produzione.
Modalità di conservazione	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Imballo primario	Sacchetto in materiale plastico
Idoneità dell'imballo primario	In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011).
Indicazioni in etichetta	Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione
Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)	<b>Cereali contenenti glutine, derivati del latte</b> , può contenere <b>solfiti/anidride solforosa</b> presenti all'origine nell'ingrediente aglio
Allergeni presenti nello stabilimento (Reg 1169/2011)	Cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, arachidi, derivati del latte, sedano, senape, semi di sesamo, crostacei, solfiti/anidride solforosa presenti in alcune materie prime
Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations)	Può contenere tracce di <b>cereali contenenti glutine, soia, sedano, senape, semi di sesamo, arachidi, crostacei, derivati del latte, solfiti/anidride solforosa</b> .
OGM presenti nell'alimento (Regg 1829-1830/03 CE)	Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM
Micotossine	Prodotto conforme al Reg CE 1881/2005 e s.m.i.
Pesticidi	Prodotto conforme al Reg CE 396/ 2005 e s.m.i.
aW	<0.80

#### Controlli qualità

Controllo Peso	Controllo peso unità consumatore
Controllo particellare	Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso)

#### SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(\*)

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	TARGET	VALORE NON ACCETTABILE
E. coli	Ufc/g	<10	>100
Batteri solfito-riduttori	Ufc/g	<10	>500
B. cereus	Ufc/g	<10	>500
Salmonella	25/g	Assente	Presente
Listeria M.	25/g	Assente	Presente

(\*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g /100g)

<b>Energia</b>	<b>Kcal 329</b> <b>Kj 1392</b>
<b>Grassi</b>	<b>3,9 g</b>
<b>Di cui Saturi</b>	<b>1,6 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>61,0 g</b>
<b>Di cui Zuccheri</b>	<b>4,8 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>12,3 g</b>
<b>Sale</b>	<b>10,8 g</b>

Redatto AQ Dr. C. Antonini	Approvato Dr A. Borghini	Rev 05 Data 24/09/2019
-------------------------------	-----------------------------	---------------------------