

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Schede Tecniche Prodotti Effepi | - GASTRONOMIA EFFEPI S.r.l. - Via Conselvana, 242 - 35020 Maserà di Padova (PD) - www.gastronomiaeffepi.it Tel. 049/88.60.999 - Info: info@gastronomiaeffepi.it HACCP: service@gastronomiaeffepi.it | Rev. 19 del 01/09/2022 |
| | Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP | Pagina 1 di 2 |

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

| | |
|--|-------------------------------|
| POLPETTE alle VERDURE prodotto gastronomico congelato a base di vegetali | PRODOTTO CONGELATO |
|--|-------------------------------|

INGREDIENTI

Patate - piselli - pane grattugiato (farina di **GRANO** tenero 00 - lievito di **BIRRA**) - zucca - carote - peperoni (peperoni - acqua - aceto di vino - sale - acidificante: E330 - antiossidante: E220) - **FORMAGGIO** grana padano DOP 5% (**LATTE** - sale - caglio - conservante: lisozima, proteina dell'**UOVO**) - amido di mais - **UOVA** pastorizzate - sale - pepe - panatura: (pane grattugiato [farina di **GRANO** tenero 00 - lievito di **BIRRA** - sale] - **UOVA** pastorizzate) - olio di semi di girasole. «*Contiene Solfiti*».

Potrebbe contenere: **pesce, molluschi, crostacei, sedano.**

MODALITÀ di CONSERVAZIONE

Conservare a -18° C

DESCRIZIONE ARTICOLO

| | |
|---------------------|--|
| Nome articolo | POLPETTE alle VERDURE 15 pz. / g 650 - CONGELATE |
| Codice articolo | 10.012 |
| Dimensione polpette | Ø 45 mm |
| Codice EAN 13 | 8011173100123 |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

| PARAMETRI | UNITÀ di MISURA | VALORE MEDIO |
|----------------------------|----------------------|--------------|
| Valore energetico | kJ/100g kcal/100g | 989 236 |
| Grassi | g/100g | 12 |
| di cui acidi grassi saturi | g/100g | 2,3 |
| Carboidrati | g/100g | 24 |
| di cui zuccheri | g/100g | 2,9 |
| Proteine | g/100g | 7,3 |
| Sale | g/100g | 0,85 |

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| PARAMETRI | UNITÀ di MISURA | VALORE MEDIO |
|--------------------|-----------------|---------------|
| pH | | 4,60 - 5,80 |
| Aw | | 0,950 - 0,980 |
| Umidità | g/100g | 69,65 |
| Ceneri | g/100g | 1,82 |
| Acido sorbico E200 | mg/kg | < 1.000 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI | UNITÀ di MISURA | VALORE MEDIO |
|----------------------------------|-----------------|--------------|
| Carica microbica totale | UFC/g | ≤ 50.000 |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | UFC/g | ≤ 500 |
| <i>Escherichia coli</i> | UFC/g | ≤ 10 |
| Lieviti | UFC/g | ≤ 1.000 |
| Muffe | UFC/g | ≤ 1.000 |
| <i>Stafilococchi coagulasi +</i> | UFC/g | ≤ 10 |
| <i>Salmonella spp</i> | /25g | Assente |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | UFC/g | Assente |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Schede Tecniche Prodotti Effepi | - GASTRONOMIA EFFEPI S.r.l. - | Rev. 19 del 01/09/2022 |
| | Piano di autocontrollo secondo metodica HACCP | Pagina 2 di 2 |

IMBALLAGGIO PRIMARIO

| PARAMETRI | DESCRIZIONE | DIMENSIONI / PESI |
|------------------------------|---|--|
| Contenitore unità di vendita | Vaschetta in CA/PET | Altezza: 245 mm - Larghezza: 175 mm - Profondità: 45 mm |
| Peso lordo | kg | 0,685 |
| Peso netto | kg (tolleranza + / - 3%) | 0,650 |
| Tara (contenitore + film) | kg (tolleranza + / - 3%) | 0,035 |
| Tipo di confezionamento | Ermetico | |
| Sigillatura ermetica | PET 12 MY+PP CAST 40MY NEUTRO | |
| Etichettatura | Etichetta in PS + ribbon INK: RESIN / WAX | 79 X 124 mm |

IMBALLAGGIO SECONDARIO

| PARAMETRI | DESCRIZIONE | DIMENSIONI / PESI |
|---|---|---|
| Confezione da 4 unità di vendita | Imballo in CA ondulato per alimenti | Altezza: 325 mm - Larghezza: 228 mm - Profondità: 186 mm |
| Peso lordo | kg | 2,843 |
| Peso netto | kg | 2,600 |
| Tara (contenitore + film + cartone imballaggio) | kg (tolleranza + / - 3%) | 0,243 |
| Tipo di confezionamento | Scatola tipo America incollata (Rif. 08N) | |
| Sigillatura | Nastro adesivo in PS | |
| Etichettatura EAN 128 | Etichetta in PS + ribbon INK: RESIN / WAX | 79 X 124 mm |

PALLETTIZZAZIONE

| PARAMETRI | UNITÀ di MISURA | VALORE MEDIO |
|----------------------------|-----------------|-------------------------------|
| Dimensioni Euro Pallet | | 1200 x 800 |
| Peso Pallet | kg | 25 (tolleranza + / - 10%) |
| n. Strati per pallet | 4 | |
| n. Colli per strato | 12 | |
| Totale colli per pallet | 48 | |
| Peso lordo prodotto | kg | 136,464 (tolleranza + / - 3%) |
| Peso netto prodotto | kg | 124,8 |
| Tara totale contenitori | kg | 11,664 |
| Altezza totale contenitori | mm | 744 |
| Altezza totale | mm | Max 800 |

SHELF LIFE - STOCCAGGIO - TRASPORTO - CONTR. QUALITÀ - DEST. D'USO

| | |
|---------------------|--|
| Durata / Shelf life | In frigorifero a T° ≥ -20° C / ≤ -16° C: Entro 12 mesi (Confezione Integra), una volta scongelato il prodotto consumare entro 72 ore, non ricongelare. |
| Stoccaggio | In frigorifero a T° ≤ -18° C |
| Trasporto | Refrigerato a T° ≤ -18° C |
| Rigenerazione | Il prodotto può essere rigenerato in forno microonde (togliendo il film protettivo) a 600 W, in forno tradizionale a 160°C, oppure in padella a media temperatura (se il prodotto non è panato), fino al raggiungimento della temperatura ≥ 70° C al cuore del prodotto. |
| Controllo qualità | Secondo metodica HACCP (Tutta la documentazione è conservata presso i nostri uffici, disponibile su richiesta) |
| Destinazione d'uso | Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori. |