

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.