



SCHEMA TECNICA

LASAGNA all'uovo (20%)

GLUTEN FREE

DATA EMISSIONE: 12 marzo 2021
REVISIONE N° 02
PAGINA: 1 di 3

Ingredienti: Farina di mais, farina di riso, **UOVA** (20%).
Paese di coltivazione del mais e riso: ITALIA
Paese di molitura: ITALIA
Tipo: 250 g
Tagli: LASAGNA A FOGLIO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore	Giallo intenso
Odore pre-cottura	Gradevole odore di mais
Tempo di cottura	SBOLLENTARE PER 2 MINUTI O INFORNARE A CRUDO PER 40 MINUTI <i>*il tempo di cottura può variare di 1 minuto</i>
Gusto e percezione	Gradevole sapore di mais, rugosa in superficie.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia	371 Kcal \ 1570 Kj
Grassi	4,7 g
-di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	72 g
-di cui zuccheri	0,5 g
Fibre alimentari	2,3 g
Proteine (N x 6,25)	9 g
Sale	0,05 g

LIMITI MICROBIOLOGICI

Salmonella	Assente	REG. (CE) n. 2073/2005 Prodotti a base di uova
Enterobatteriacee	m=10 ufc/g M=100 ufc/g n=5 c=2 (*)	REG. (CE) n. 2073/2005 Prodotti a base di uova
Carica batterica aerobia	m=10 ⁴ ufc/g M=10 ⁵ ufc/g n=5 c=2 (*)	Circ.min. n.32 del 03/08/1985 Pasta all'uovo secca industriale
Stafilococchi coagulasi positivi	m=10 ² ufc/g M=10 ³ ufc/g n=5 c=2 (*)	Circ.min. n.32 del 03/08/1985 Pasta all'uovo secca industriale
Muffe	<10 ³	PRISA Piemonte(2012) Pasta all'uovo secca industriale
E.coli β-glucuronidasi positivi	<10	PRISA Piemonte(2012); ANZFA (2001) Pasta all'uovo secca industriale

(*) n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori sono superiori a m o si situano tra m e M.

LIMITI CIMICO-FISICI

Documento di proprietà di Li.Ma. Food Sas.
Non può essere manomesso e/o fotocopiato, senza consenso scritto.



SCHEDA TECNICA

LASAGNA all'uovo (20%)

GLUTEN FREE

DATA EMISSIONE: 12 marzo 2021
REVISIONE N° 02
PAGINA: 2 di 3

Parametri fisici

Umidità	12,50%	Legge n. 580 del 04/07/1967
Glutine	<20 ppm	Regolamento UE n. 824/2014

Micotossine

Deossinivalenolo	<750 µg/kg	REG. (CE) n. 1881/2006 (pasta secca)
Aflatossine (Somma di B1, B2, G1 e G2)	< 4,0 µg/kg	REG. (CE) n. 1881/2006 (2.1.11 Tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali ...)
Ocratossina A	<3,0 µg/kg	REG. (CE) n. 1881/2006 (2.1.11 Tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali ...)

SCHEDA ALLERGENI

<i>ALLERGENI ALIMENTARI</i> (Allegato bis della Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche ed aggiornamenti)	PRESENZA CERTA (1)	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE (2)	ASSENZA CERTA
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.			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 semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .»			X
Lupino e prodotti a base di lupino			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco.»			X

1 Per X nella colonna "Presenza Certa" s'intende "aggiunta diretta" cioè l'allergene è presente nel prodotto alimentare come ingrediente o come costituente di un suo ingrediente (compresi solventi e diluenti o supporti per aromi ed additivi).

2 Per X nella colonna "Possibile Presenza Accidentale" s'intende "contaminazione crociata" cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano o residui delle altre lavorazioni, ecc.

METODI DI TRATTAMENTO

Documento di proprietà di Li.Ma. Food Sas.
Non può essere manomesso e/o fotocopiato, senza consenso scritto.



SCHEDA TECNICA

LASAGNA all'uovo (20%)

GLUTEN FREE

DATA EMISSIONE: 12 marzo 2021
REVISIONE N° 02
PAGINA: 3 di 3

Pasta prodotta mediante impasto di farina e uova, trafilata, sfogliata e depositata su telai.
Il confezionamento viene effettuato in vaschette di cartoncino in microonda vergine, etichettate.

CONFEZIONAMENTO

Tipo di materiale	Vaschetta di cartoncino rigido bianca CON FILM
Peso netto	250 g
Dimensioni	245x185x35 mm

Imballo secondario: Cartone da 1,9 Kg (6 pz)
Piano: Bancale di legno
Imballo finale: Cellophan estensibile
Misure cartone: L300x200x260H
Misure pallet: 16CT x 7 strati TOT 112CT (80x120x215cm)

DURATA (SHELF LIFE): 36 mesi dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: Prodotto da conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e da luce solare.

12 marzo 2021

LA PASTA DI FRANCESCA SRLS