

 via Puisse, 31 38051 Borgo Valsugana (TN)	SCHEDA PRODOTTO	Mod. 02/04 Emissione 15 del 09/11/15
	GRAMIGNA ALLA BOSCAIOLA CON SALCICCIA	Pag. 1 di 2

Redatto (RMK-RAC-RCQ-RLG)	Verificato e Approvato (RGQ)
----------------------------------	-------------------------------------

LINEA : "PRONTO in TAVOLA"

SEGMENTO : Primi Piatti Precucinati (Monoporzione)

DENOMINAZIONE : *Gramigna alla Boscaiola con Pasta di Salciccìa – Precucinata e Surgelata*

CODICE : 6445

CODICE Ean : 8028623064454

PRODUTTORE : GOURMET ITALIA S.p.A.

BOLLO SANITARIO : IT 995 L/P CE

TECNOLOGIA : ricevimento materie prime e controlli specifici, preparazione salsa alla boscaiola, cottura pasta, porzionatura pasta nel piattino, dosaggio salsa, controllo peso, surgelazione, confezionamento, controllo presenza corpi metallici, imballaggio, etichettatura, pallettizzazione, trasferimento e conservazione in cella a - 23°C.

INGREDIENTI : semola di **grano** duro, acqua, salciccìa 16% (carne suina 60%, grasso suino, sale, spezie, aglio, antiossidante E300-301), funghi champignon 12%, **panna**, spinaci, farina di **grano** tenero, **burro**, olio extra vergine di oliva, cipolle, olio di semi di girasole, vino rosso, concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale, aglio, aromi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	Limiti tolleranza
Carica batterica totale (UFC/g)	300000
Enterobatteri (UFC/g)	1000
E. Coli (UFC/g)	10
Staphylococcus coagulasi+ (UFC/g)	100
Salmonella (in 25 g)	assente
Listeria monocytogenes (in 25 g)	assente

VALORI NUTRIZIONALI : Energia: 840 kj – 201 kcal
 Medi per 100g di prodotto
 Grassi – 11 g
 Di cui acidi grassi saturi – 1.8 g
 Carboidrati – 19 g
 Di cui zuccheri – 0.6 g
 Fibre – 1.0 g
 Proteine – 6.0 g
 Sale - 0.56 g

 via Puisse, 31 38051 Borgo Valsugana (TN)	SCHEDA PRODOTTO	Mod. 02/04 Emissione 15 del 09/11/15
	GRAMIGNA ALLA BOSCAIOLA CON SALCICCIA	Pag. 2 di 2
Redatto (RMK-RAC-RCQ-RLG)		Verificato e Approvato (RGQ)

- PREPARAZIONE** : *Nel forno a microonde:* introdurre la confezione surgelata con coperchio nel forno e riscaldare per 4/5 minuti circa a media potenza (ca. 800 W).
In padella: mettere la monoporzione nella padella già riscaldata, aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua, coprire e riscaldare a fuoco medio per 9 minuti mescolando delicatamente il prodotto almeno 2/3 volte.
- PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA** : 300 g
- VITA PRODOTTO** : 12 mesi
- CONSERVAZIONE** : Il prodotto deve essere mantenuto ininterrottamente a - 18°C
- IMBALLO PRIMARIO** (unità di vendita) : piattino in cartoncino cellulosa-poliestere
- DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO** : 174x174x36.5h mm
- IMBALLO SECONDARIO** : cartone ondulato contenente 6 vaschette da 300g Totale peso = 1800g
- DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO** : 365x184x115h mm
- IMBALLO TERZIARIO** : /
- DIMENSIONI IMBALLO TERZIARIO** : /
- PALETTA** : n° 16 strati da 12 cartoni = 192 cartoni
- UNITÀ D'ORDINE** : cartone
- UNITÀ DI FATTURAZIONE** : piattino