



**SCHEMA TECNICA**

Mod.02 Ed.03 Rev.01

<b>Codice prodotto</b>	<b>Nome commerciale</b>	<b>EAN Code 13</b>
<b>68114001</b>	<b>CALZONCELLO RUSTICO</b>	
<b>Codice campione</b>	<b>Denominazione di vendita</b>	<b>EAN Code Pallet</b>
	<b>Prodotto da forno farcito precotto e surgelato</b>	
<b>Net Weight 120 g</b>		

**Descrizione: calzoni surgelati ripieni di prosciutto cotto, formaggio e passata di pomodoro**

<b>CALZONCELLO RUSTICO</b>	
<b>Peso netto</b>	<b>Ingredienti:</b>
<b>120 g</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, preparato alimentare 15% (acqua, grasso vegetale non idrogenato (olio di cocco), proteine del <b>latte</b> , E1404, sale, caglio, sale di fusione: citrato trisodico, correttore di acidità: acido citrico), Prosciutto Cotto 12,5% (carne di suino, acqua, amido, sale, aromi naturali, destrosio, aromi. GEL: E407. Antiossidante: E301. Conservante: E250), Passata di pomodoro 6%, Sale di origano, Olio di semi di girasole, Olio di oliva, Lievito, Zucchero, farina di <b>frumento</b> maltata, basilico.
<b>Pictures</b>	
Può contenere tracce di: <b>soia e pesce</b>	

<b>Dichiarazione nutrizionale</b>				
<b>Componente</b>	<b>U.M.</b>	<b>Valori medi per 100g di prodotto</b>	<b>Valori medi per porzione</b>	<b>GDA</b>
<b>Energia</b>	KJ	796	955	
	Kcal	208	250	13
<b>Grassi</b>	g	6,9	8	12
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	g	2,6	3,1	16
<b>Carboidrati</b>	g	26	31	12
<b>Di cui zuccheri</b>	g	2,1	2,5	3
<b>Fibre</b>	g	1,1	1	5
<b>Proteine</b>	g	7,1	9	17
<b>Sale</b>	g	0,7	0,8	14

\*RI= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 Kj/2000 Kcal)

\*\*La confezione contiene 20 porzioni

<b>Packaging</b>	<b>Dimens.</b>	<b>Lunghez za</b>	<b>Larghez za</b>	<b>Altez za</b>	<b>Palletizzazione</b>
------------------	----------------	-----------------------	-----------------------	---------------------	------------------------





**SCHEMA TECNICA**

Mod.02 Ed.03 Rev.01

20 pezzi in busta azzurra e inseriti nel cartone	Prodotto	16 ±1,5cm	8± 1,5cm	2.5 ±0.5c m	Pc/Cartone	20
	Cartone	29cm	26cm	16 cm	Cartone/strato	12
					Cartone/pallet	144

Metodi di conservazione		Modalità di utilizzo
Nel freezer at -18°C **** or ***	365 giorni	Riscaldare il forno fino a 230 ° C; aprire la confezione e posizionare il prodotto direttamente sulla griglia del forno a metà altezza. Scaldalo per 10/15 minuti o fino a quando il formaggio si è completamente sciolto. Il prodotto conserva al meglio le sue qualità fino alla data indicata sulla confezione.  <b>Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato;</b> può essere conservato in frigorifero e deve essere consumato lo stesso giorno. Il prodotto deve essere cotto prima di essere consumato.
** - 12°C	1 mese	
* - 6°C	1 settimana	
Nello scoperto del ghiaccio	3 giorni	
Nel frigo	24 ore	
Formulazione da riferire sulla scatola per scadenza		<b>Da consumare preferibilmente entro il: DD/MM/YYYY</b>

Caratteristiche batteriologiche			
Bacterial Total mesophilic	< 10 <sup>5</sup> UFC/g	Staphylococcus coag. +	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Total coliforms	<10 <sup>2</sup> UFC/g	Fecal Coliforms	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Yeast and mould	<10 <sup>3</sup> UFC/g	Clostridia s.r.	< 10 UFC/g
Salmonella	Absent in 25 g	Listeria monocytogenes	Absent in 25 g

Final Consumers
Pubblico generale ad esclusione di soggetti intolleranti agli ingredienti elencati in etichetta

Prodotto e confezionato da:

**Nuova Food Italia Srl,**  
Via Facibeni 60, 59100 Prato (Italy)  
Tel. 0039 0574/66431 – fax 0039 0574/663212  
E-mail: [info@fooditalia.com](mailto:info@fooditalia.com) - Web: [www.fooditalia.com](http://www.fooditalia.com)

Con la presente dichiariamo che Nuova Food Italia Srl ha istituito un Sistema di gestione della sicurezza alimentare conforme al regolamento di autocontrollo (Reg. CE 852/2004 e Reg. 178/2002) e alle norme BRC e IFS.

Dichiaro che i prodotti forniti non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.

Inoltre, Nuova Food Italia è certificata SA8000.





## SCHEDA TECNICA

Mod.02 Ed.03 Rev.01

Date	28/05/2018	
Revision N1	06/08/2019	Aggiornamento formato

