



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: MISTO RAGU' NAPOLETANO



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Stabilimento di produzione	GASPARINO 1948 Corso Europa 31,33,35 - 80020 Casavatore (NA)
Denominazione di vendita	Misto Ragù Napoletano
Tipologia di prodotto	Misto per ragù costituito da carne fresca di bovino, carne fresca di suino e preparazioni di carne bovina
Forma	Variabile
Peso	Variabile

2. COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO	
Origine materia prima carne	UE
Rintracciabilità	Lotto di produzione riportato in etichetta
Ingredienti (Rif. Reg CE 1169/11)	Carne di bovino adulto, Carne di suino (puntina, gallinella), Braciola di bovino (Carne di bovino adulto, FORMAGGIO , sale, pepe nero, prezzemolo). Contiene: LATTE E DERIVATI. Può contenere tracce di: glutine, latte, frutta a guscio, sesamo, senape.

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Entro i limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)	
<i>Salmonella</i> spp. assente in 10 g <i>Listeria monocytogenes</i> assente in 25 g	<i>Stafilococchi coag</i> + < 100 ufc g <i>E. coli</i> < 100 ufc g

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

PRESENZA DI ALLERGENI (ai sensi del REG CE 1169/2011):			
Allergene	Presenza	Assenza	Ingrediente
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (compreso il lattosio)	X		FORMAGGIO
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Semi di sesamo e derivati	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg		X	
Lupini e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

4. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g (Reg. UE 1169/2011)	
Valore energetico	1393 KJ 333 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	29,2 g 10,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,8 g 0,1 g
Proteine	13,7 g
Sale	2,1 g

5. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI UTILIZZO

Da consumarsi entro il (data di scadenza)	15 giorni dalla produzione
Modalità di conservazione	Da 0 a 4°C
Modalità di utilizzo	Da consumarsi previa cottura

6. CONFEZIONAMENTO

Modalità di confezionamento	Sottovuoto
Imballo primario	Busta in plastica. Imballaggi idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011.