



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Agnulot di Borragine (cod. art. 060032)

Maggio 2015

DATI DEL PRODUTTORE

Responsabile di produzione	Roberto Sandri
Responsabile cucina / ripieni	Lidia Panizza
Responsabile confezionamento	Ilaria Serazzi
Responsabile logistica e trasporti	Azzurra Serazzi
Responsabile H.a.c.c.p. – qualità	Salvatore Caneo
Bollo ministeriale: ITS9H6JCE	
Certificazione ISO 9001-2008 TÜV	

INGREDIENTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Ingredienti sfoglia (45% sul prodotto finito): farina di **grano** tenero "00", semola di **grano** duro, **uova** pastorizzate min. 20%, acqua. Ingredienti ripieno (55% sul prodotto finito): ricotta min. 30% (siero di **latte** vaccino, correttore di acidità: acido lattico, sale), bietole, pane grattugiato (farina di **grano** tenero 0, acqua, sale), borragini (min. 7%), formaggi grattugiati (**latte**, sale caglio), parmigiano reggiano (**latte**, sale, caglio), **albume** pastorizzato, olio d'oliva, preparato per brodo (sale, maltodestrine, **lieviti**, cipolla, porro, pomodoro, aglio), sale, maggiorana, aromi.

OGM

I nostri prodotti non contengono proteine o DNA geneticamente modificati. La nostra società non utilizza OGM nella sua produzione.

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTE, LIEVITI.

ALLERGENI, ED EVENTUALE CONTAMINAZIONE CROCIATA:

oltre agli allergeni dichiarati in etichetta nel nostro stabilimento vengono utilizzati: pesce, crostacei, molluschi, soia, sedano, frutta a guscio.

N.B.: Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.

PERIODO CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Referenza	Shelf life
Agnulot di borragine	22 gg garantiti alla consegna

MODALITA' CONSERVAZIONE

Stabilimento	< = 0°
Trasporto	< = 2°
Punto di vendita	< = 3°

ALFIERI SPECIALITA' ALIMENTARI S.R.L.
C.so Marconi, 10/E – 12050 Magliano Alfieri (CN)
Tel. 0173/66457 Fax 0173/266898
www.alfierialimentari.com – info@alfierialimentari.com
ISCR. REG. IMP. P.IVA-C.F. 03247720042



SPECIFICHE PRODUZIONE MATERIE PRIME

Materie prime	Parametri controllati	Frequenza controlli
Farine	Scadenza, umidità, presenza insetti	Ogni consegna, e prima della lavorazione
Uova pastorizzate	Scadenza, colore, odore, sapore	Ogni consegna, e prima della lavorazione
Verdure fresche e/o congelate	Scadenza, colore, odore, sapore	Ogni consegna, e prima della lavorazione
Formaggi	Scadenza, colore, odore, sapore	Ogni consegna, e prima della lavorazione

CONTROLLI IN PRODUZIONE

Parametri controllati	In linea	Sul prodotto finito	Frequenza
Temperatura	pastorizzazione	A campione	Ogni produzione
Tempo	pastorizzazione	A campione	Ogni produzione
Temperatura	abbattimento	A campione	Ogni produzione
Tempo	abbattimento	A campione	Ogni produzione
Residuo ossigeno in confezione		A campione	Ogni produzione
Oggetti metallici e peso	In linea	Ogni vaschetta	Ogni vaschetta

CONROLLO MICROBIOLOGICO

I controlli microbiologici, come da piano di autocontrollo, vengono effettuati da un laboratorio esterno autorizzato dal Min. della Sanità, accreditato.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLAGGIO

DESCRIZIONE DEL PACKAGING	
Caratteristiche del materiale di confezionamento	Vaschette polipropilene alimentare
Metodo di stampa, data di scadenza, lotto di produzione, ingredienti in etichetta:	Trasferimento termico

Tali materiali di imballaggio sono conformi ai requisiti della normativa vigente in materia di materiali ed oggetti a contatto con i prodotti alimentari, come da dichiarazione del fornitore in ottemperanza al :
 regolamento (CE) n ° 1935/2004 del 27/10/2004;
 Regolamento UE 10/2011 del 14 gennaio 2011 che abroga la direttiva 2002/72 / CE del 6 agosto al 2002
 decreto n ° 2008-1469 del 30 dicembre 2008 che abroga il decreto parzialmente modificato 92-631 su 8 luglio, 1992
 Decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modifiche.

PALETTIZZAZIONE

Confezione da	Misure vaschetta	Misure scatola	N° pezzi per scatola	N° scatole per piano	N° piani	N° scatole	Peso totale
kg 1	260x320x60	270x330x310	5	8	5	40	200 kg
gr 500	260x160x60	270x330x170	6	8	8	64	192 kg

ALFIERI SPECIALITA' ALIMENTARI S.R.L.
 C.so Marconi, 10/E – 12050 Magliano Alfieri (CN)
 Tel. 0173/66457 Fax 0173/266898
www.alfierialimentari.com – info@alfierialimentari.com
 ISCR. REG. IMP. P.IVA-C.F. 03247720042