

	SCHEDA TECNICA	REV.01 del 04/03/2025
	LASAGNE AL FORNO ATM	

Azienda	F.lli Porro s.r.l.																														
Sede operativa	Via Nazionale 48 – Fraz. Nava – 18024 Pornassio (IM)																														
Istanza di Riconoscimento	CE IT 9 3136 L																														
																															
Denominazione di vendita	Lasagne al forno																														
Denominazione commerciale	Pasta Fresca Ripiena a base di carne																														
Ingredienti	Ripieno (85%): LATTE, pomodori pelati, carne di bovino, farina di GRANO tenero tipo “00”, burro (contiene LATTE), cipolla, FORMAGGIO grattugiato (contiene LATTE), sale, vino rosso, carote, SEDANO, aglio, rosmarino, alloro; Sfoglia (15%): semola di GRANO duro, acqua, UOVA di gallina allevate a terra, sale. Può contenere tracce di SENAPE, SOIA e PESCE.																														
Processo produttivo	Miscelazione materie prime per impasto, verifica omogeneità, impasto; formatura sfoglia, preparazione ripieno; a strati sfoglia e ripieno alternati fino al raggiungimento del peso, cottura in forno, abbattimento termico, confezionamento, etichettatura, stoccaggio.																														
Modalità confezionamento	ATM																														
Unità di vendita	Merce peso fisso																														
Formati	450 g																														
Dimensioni	(mm 175x226x50)																														
Codice EAN	8032605571748																														
Confezione	Vaschetta APET – EVOH – PE;film PET – PE EVOH PE/ vaschetta da forno car/pet																														
Imballo	Scatola cartone																														
Rintracciabilità	Lotto A ggmmaa																														
Lotto	Corrisponde alla data di produzione																														
Shelf life	25 gg dalla produzione																														
Trasporto	Temperatura controllata ≤ 4°C																														
Modalità di conservazione	Temperatura controllata 0/+ 4°C																														
Modalità di consumo	Il prodotto deve essere consumato previa cottura.																														
Caratteristiche microbiologiche	Salmonella	Assente																													
	Stafilococcus aureus	≤ 100 UFC/g																													
	E. Coli	≤ 100 UFC/g																													
	CMT	≤ 100000 UFC/g																													
	Lysteria	Assente																													
	Lieviti	≤ 1000 UFC/g																													
	Muffe	≤ 1000 UFC/g																													
Caratteristiche organolettiche	Colore	Giallo																													
	Sapore	Tipico del prodotto, assenza di odori anomali o sgradevoli o comunque odori eccessivi di qualunque tipo.																													
	Odore	Gradevole, assenza odori estranei																													
Informazioni nutrizionali	<table><tr><th colspan="3">INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</th></tr><tr><th colspan="2">VALORI MEDI</th><th>PER 100 g</th></tr><tr><td rowspan="2">ENERGIA</td><td>kJ</td><td>614</td></tr><tr><td>kcal</td><td>147</td></tr><tr><td rowspan="2">GRASSI</td><td>g</td><td>7.5</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>g</td><td>4.1</td></tr><tr><td rowspan="2">CARBOIDRATI</td><td>g</td><td>12</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>g</td><td>3.7</td></tr><tr><td>PROTEINE</td><td>g</td><td>7.1</td></tr><tr><td>SALE</td><td>g</td><td>1.0</td></tr></table>		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			VALORI MEDI		PER 100 g	ENERGIA	kJ	614	kcal	147	GRASSI	g	7.5	di cui acidi grassi saturi	g	4.1	CARBOIDRATI	g	12	di cui zuccheri	g	3.7	PROTEINE	g	7.1	SALE	g	1.0
	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI																														
	VALORI MEDI		PER 100 g																												
	ENERGIA	kJ	614																												
		kcal	147																												
	GRASSI	g	7.5																												
		di cui acidi grassi saturi	g	4.1																											
	CARBOIDRATI	g	12																												
		di cui zuccheri	g	3.7																											
	PROTEINE	g	7.1																												
	SALE	g	1.0																												