



SCHEMA TECNICA

REV.01
del 04/03/2025

LASAGNE AL PESTO ATM g 450

Azienda	F.lli Porro s.r.l.																																
Sede operativa	Via Nazionale 48 – Fraz. Nava – 18024 Pornassio (IM)																																
Numero di Riconoscimento	CE IT 9 3136 L																																
Denominazione di vendita	Lasagne al pesto																																
Denominazione commerciale	Pasta Fresca Ripiena a base di verdura																																
Ingredienti	<p>Ripieno (85%): LATTE, pesto 9% (basilico 55%, olio extravergine di oliva, FORMAGGIO grattugiato (contiene LATTE), pinoli, sale, aglio, burro (contiene LATTE), farina di GRANO tenero tipo “00”, FORMAGGIO grattugiato (contiene LATTE), sale, noce moscata; Sfoglia (15%): semola di GRANO duro, acqua, UOVA di gallina allevate a terra, sale.</p> <p>Può contenere tracce di SEDANO, SENAPE, PESCE e SOIA.</p>																																
Processo produttivo	<p>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.</p>																																
Modalità confezionamento	ATM																																
Unità di vendita	Merce peso fisso																																
Formati	450 gr																																
Confezione	Vaschetta APET – EVOH – PE; film PET – PE EVOH PE/ vaschetta da forno car/pet																																
Dimensioni	(mm 175x226x50)																																
Imballo	Scatola cartone																																
Rintracciabilità	Lotto A gmmmaa																																
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 spp	Assente																															
	Stafilococcus aureus	≤ 100 UFC/g																															
	E. Coli	≤ 100 UFC/g																															
	CMT	≤ 100000 UFC/g																															
	Lysteria m.	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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</th> </tr> <tr> <th>VALORI MEDI</th> <th colspan="2">PER 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td style="text-align: center;">kJ</td> <td style="text-align: center;">827</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">kcal</td> <td style="text-align: center;">198</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">5.9</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">14</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">4.8</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">7.4</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">1.2</td> </tr> </tbody> </table>			INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			VALORI MEDI	PER 100 g		ENERGIA	kJ	827		kcal	198	GRASSI	g	12	di cui acidi grassi saturi	g	5.9	CARBOIDRATI	g	14	di cui zuccheri	g	4.8	PROTEINE	g	7.4	SALE	g	1.2
	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI																																
	VALORI MEDI	PER 100 g																															
	ENERGIA	kJ	827																														
		kcal	198																														
	GRASSI	g	12																														
	di cui acidi grassi saturi	g	5.9																														
	CARBOIDRATI	g	14																														
	di cui zuccheri	g	4.8																														
	PROTEINE	g	7.4																														
SALE	g	1.2																															
Codice EAN	8032605571755																																