

COTTO E MANGIATO DI ANTONIETTA DE CARLO

SCHEDA TECNICA

CANNELLONI DI CARNE

1) COMPOSIZIONE PRODOTTO

INGREDIENTI:	SFOGLIA 50%: Semola di grano duro (UE/non UE), Uova fresche pastorizzate (UE) (20%), acqua, sale. RIPIENO 50%: Carni miste 85 % : Mortadella (carne suina 60%, cotenna, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, aromi, spezie, trippini suini, grasso suino, pistacchi 0,4%, Conservante: E250, Antiossidante: E316, Esaltatore di sapidità E621)(UE). Carne bovina preparata [carne bovina (UE), carote, cipolla, sedano, acqua, preparato per ripieni (farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale, agente lievitante: carbonato d'ammonio E503) sale, pepe nero], Prosciutto crudo (carne di suino, sale. Conservanti: E250, E252)(UE), Pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, strutto, destrosio, sale, farina di frumento maltato. Conservante: Acido sorbico E200), brodo vegetale, noce moscata. RAGU': Carni miste (Carne bovina carne suina, olio di semi di girasole, olio evo, aglio, carote, cipolla, sedano, acqua, ,sale. BESCIAMELLA: latte, burro, farina 00, noce moscata e sale. GRANA PADANO.
ALLERGENI:	Contiene: Glutine, latte, Uova, sedano, pistacchio, noce moscata.

2) SPECIFICHE PRODOTTO/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE/PREPARAZIONE

SHELF LIFE:	11 gg.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE ° C:	+2° a +4°C
DOPO L'APERTURA CONSUMARE ENTRO :	max 4 gg.
TEMPERATURA DI TRASPORTO:	0°+ 4°C
PRODOTTO CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTA: miscela di CO2+Azoto- Non forare la confezione	
DOPO L'ASSEMBLAMENTO IL PRODOTTO VIENE COTTO IN FORNO A CONVENZIONE VENTILATO A 185° PER 50 MINUTI.	
PRONTO DA CONSUMARE	

3) VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

La tabella elenca i valori nutrizionali in conformità con il Regolamento (EU) N. 1169/2011, relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari. L'elenco comprende solamente i componenti nutrizionali di pertinenza.

Parametro	Unità di misura	Valore
Valore Energetico	kJ	1036
	kcal	247
Grassi	g	9,5
di cui acidi grassi saturi	g	4,3
Carboidrati	g	29
di cui zuccheri	g	3,7
Proteine	g	9,7
Sale	g	1.5

4) DICHIARAZIONI ALLERGENI

Il seguente elenco allergeni è conforme All'II Reg. UE 1169/2011 Etichettatura degli alimenti.

ALLERGENI	Presenza	Assenza	X Cross Contamination
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti derivati	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio	SI	NO	NO
Frutta secca in guscio (mandorla, nocciola, noci di agaciu, noce, noce pecan, noce Brasiliana, pistacchio, anacardio) e prodotti derivati	SI	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	NO	NO
Senape, Mostarda e prodotti derivati	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SI	NO
Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	SI	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti derivati	SI	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	SI	NO

Nota: Per "SI" nella colonna "**Presenza**" si intende che l'allergene è presente nel prodotto finito perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi aromi, additivi).

Per "SI" nella colonna "**Assenza**" si intende che l'allergene non è presente nel prodotto finito, né come materia prima in Azienda.

Per "SI" nella colonna "**Cross Contamination**" si intende che il prodotto finito potrebbe contenere tracce dell'allergene

5) DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto è ottenuto da materie prime, non geneticamente modificate, conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003-1830/2003 del 22/09/2003

6) DICHIARAZIONE HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 178/2002 e della legislazione nazionale corrispondente. La tracciabilità è garantita in accordo a quanto previsto da questo regolamento. Il Piano Aziendale di autocontrollo è conforme al Regolamento CE 852/2004 ed ai principi dell' HACCP. Il prodotto è fabbricato in un impianto autorizzato in conformità ai requisiti di igiene definiti dal Regolamento 853/2004 per gli alimenti di origine animale.

Rev. 03 del 24.11.2022	Verificata dal RCQ	Approvata dalla DIR
Questo documento è di proprietà esclusiva di Cotto e Mangiato di Antonietta De Carlo. Ne è vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata.		

