FOODiAMO

KARTA TECHNICZNA MAKARONU NADZIEWANEGO

Girasoli z pesto bazyliowym i Parmigiano Reggiano 250 g × 6

Kod	BER0020
Nazwa produktu	Girasoli z włoskim pesto bazyliowym i Parmigiano Reggiano 250 g × 6
Opis	Świeży nadziewany makaron jajeczny, wyprodukowany z mąki z pszenicy zwyczajnej i semoliny z pszenicy durum, w kształcie „Girasole”, z nadzieniem z pesto bazyliowego i Parmigiano Reggiano.
Nazwa handlowa	Świeży makaron jajeczny z nadzieniem z pesto bazyliowego i Parmigiano Reggiano.
Wygląd	Typowy dla makaronu jajecznego; kształt „Girasole”.
Barwa	Jasnożółta, typowa dla makaronu jajecznego.
Smak	Makaronu jajecznego; nadzienie o smaku pesto bazyliowego i Parmigiano Reggiano.
Czas gotowania	3–4 min
Wymiary (mm)	55 × 55 × 10 mm
Średnia masa 1 sztuki	11 g ± 1 g
Nadzienie (%)	63% ± 3%
Grubość ciasta	0,70 z tyłu; 0,80 z przodu ± 0,05

SKŁADNIKI

Nadzienie (63%): ser ricotta (serwatka mleczna, śmietanka (mleko), sól), woda, pasta bazyliowa 12% {7,5% w produkcie gotowym} (bazylia 89% {6,6% w produkcie gotowym}, olej słonecznikowy, sól), Parmigiano Reggiano ChNP 9,5% {5,9% w produkcie gotowym} (mleko), serwatka w proszku, olej słonecznikowy, białko jaja, oliwa z oliwek extra virgin, skrobia kukurydziana i błonnik ziemniaczany, nasiona słonecznika, płatki ziemniaczane, nasiona konopi, sól, czosnek.

Ciasto (37%): mąka z pszenicy zwyczajnej, jaja 28,5% {10,5% w produkcie gotowym}, semolina z pszenicy durum.

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Średnie wartości w 100 g produktu	Wartość
Wartość energetyczna	1123 kJ / 268 kcal
Tłuszcz	13 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,9 g
Węglowodany	28 g
w tym cukry	4,0 g
Białko	9,8 g
Sól	1,8 g

FOODiAMO

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Parametr	Wartość docelowa	Maksimum	Jednostka
Ogólna liczba drobnoustrojów	$<10^4$	$<10^5$	jtk/g
Enterobacteriaceae	ND	$<10^3$	jtk/g
Escherichia coli	ND	$<3 \times 10$	jtk/g
Listeria spp.	ND	ND	jtk/25 g
Salmonella	ND	ND	jtk/25 g
Bacillus cereus	ND	$<10^3$	jtk/g

POZOSTAŁE PARAMETRY

Status GMO	Brak GMO (zgodnie z rozporządzeniami WE nr 1829/2003 i 1830/2003).
Parametry fizyczne – Aw	Minimum: 0,960; wartość docelowa: 0,967; maksimum: 0,970.
Okres przydatności	Maksymalnie 547 dni od dnia produkcji. Najlepiej spożyć przed: patrz przód opakowania.
Przechowywanie	Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -18°C. Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie. Przechowywać w temperaturze od 0°C do +5°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 3 dni.
Warunki pakowania	Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.
Rodzaj opakowania	Tacka kartonowa w plastikowej torebce, z obwolutą i etykietą tylną.
Masa jednostkowa	250 g
Liczba porcji	2

DANE LOGISTYCZNE

Kod EAN	8006013991467
Kod GTIN (karton)	58006013991462
Karton	6 sztuk × 250 g w kartonie o wymiarach 235 × 195 × 180 mm
Masa brutto kartonu	2000 g
Paleta	Standard: EPAL; masa netto: 270 kg; wysokość: 220 cm; kartonów w warstwie: 20; warstw: 9; kartonów na palecie: 180.

KODOWANIE PARTII

Przykład: L7 R 012 AB

L7 - oznacza linię produkcyjną.

R - oznacza zakład produkcyjny. R oznacza zakład Bertagni 1882 w Arcugnano, numer zatwierdzenia IT 1015 L CE, Viale Sant'Agostino 12/13, Arcugnano, Vicenza, Włochy. V oznacza zakład Bertagni 1882 w Avio, numer zatwierdzenia IT 726 L CE, Località Campagnole 1, Avio, Trento, Włochy.

0 - pierwsza cyfra oznacza rok produkcji (0 = 2020; 1 = 2021).

12 - druga i trzecia cyfra oznaczają tydzień produkcji (od tygodnia 01 do tygodnia 52).

A - pierwsza litera oznacza dzień tygodnia (od A: poniedziałek do G: sobota).

B - druga litera oznacza godzinę produkcji w danym dniu (A: od 00:00 do 01:00; B: od 01:00 do 02:00 itd.).

FOODiAMO

DANE DOTYCZĄCE ALERGENÓW / NIETOLERANCJI

Alergen	W produkcie	Na tej samej linii produkcyjnej	W tym samym zakładzie
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut)	TAK	TAK	TAK
Skorupiaki i produkty pochodne	NIE	NIE	TAK
Jaja i produkty pochodne	TAK	TAK	TAK
Ryby i produkty pochodne	NIE	NIE	TAK
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Soja i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	TAK	TAK	TAK
Orzechy i produkty pochodne (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia/Queensland)	NIE	NIE	TAK
Seler i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Gorczyca i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Nasiona sezamu i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l, w przeliczeniu na SO_2	NIE	TAK	TAK
Łubin i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE

INFORMACJE PRODUCENTA

Produkt zawiera pszenicę, gluten, jaja i mleko.

Produkt może zawierać śladowe ilości soi i gorczycy. Bertagni nie przetwarza tych surowców w zakładzie. Pomimo wszelkich podejmowanych działań soja i gorczyca pochodzą z łańcucha dostaw.

SO_2 jest zawarty w niektórych surowcach używanych w zakładzie, takich jak wino i ocet. Składniki te są jednak poddawane długiemu gotowaniu oraz pasteryzacji, co wystarcza do usunięcia SO_2 z produktu końcowego. Dlatego deklarowanie obecności siarczynów nie jest konieczne.

Ryby, skorupiaki i orzechy są przetwarzane wyłącznie w zakładzie w Avio, na przeznaczonej do tego i oddzielonej linii. Nie ma ryzyka zanieczyszczenia krzyżowego tymi alergenami.