

M-7.2.04 11/16

Emesso da

AQRES04



Aggiornata al 27/07/2023

Codice articolo Denominazione commerciale FF0900 Lasagne alla bolognese 300 g

ΙT 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta con besciamella e raqù di carne bovina e suina

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Lasagne alla bolognese

BARCODE: 8001246209006 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Ingredienti: Besciamella (LATTE intero, acqua, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, sale, noce moscata), sugo di carne 37% [acqua, polpa di pomodoro, carne suina 15%, carne bovina 10%, ortaggi misti in proporzione variabile (cipolla, carota, SEDANO), olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, concentrato di pomodoro, vino rosso, sale, estratto di lievito, erbe aromatche (rosmarino, aglio, salvia, ginepro, timo, alloro, origano, maggiorana, basilico, prezzemolo), pepe bianco in polvere], Pasta 15% (semola di GRANO duro, acqua). Contiene LATTOSIO. Può contenere SOIA, SENAPE. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: togliere la pellicola e riscaldare a 800W per 3,5 minuti

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO LORDO: PESO NETTO: 300 g 320 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 35 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1405 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Profondità 300 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	ne Microbiologiche
Energia	660 kJ / 158 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	9,2g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	4,2g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	13g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	0,7g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	5,3g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,87g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristic	he chimico fisiche	рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

AQRES01



Aggiornata al 27/07/2023

Codice articolo Denominazione commerciale Crespelle alla fiorentina 300g

ΙT 9-2624 L CE

Denominazione prodotto

Tipologia prodotto

Crepes all'uovo ripiene di ricotta e spinaci con besciamella e pomarola

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

FF0908

DENOMINAZIONE: CRESPELLE ALLA FIORENTINA

BARCODE: 8001246009088

DICHIARAZIONE:

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Ingredienti: Besciamella 42,5% (LATTE intero, acqua, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, BURRO, sale, noce moscata in polvere), Crespelle ripiene 36,5%[Crepes 28% (UOVA pastorizzate, farina di GRANO tenero tipo 00, LATTE). Ripieno 72% [ricotta 93%] (siero di LATTE, LATTE, sale, sali minerali), spinaci cotti 5% (spinaci, acqua), patate disidratate, spezie, noce moscata, sale. Contiene SOLFITI]], Salsa di pomodoro 21% (polpa di pomodoro, acqua, olio extra vergine di oliva, cipolla, olio di semi di girasole, carota, SEDANO, farina di GRANO tenero, BURRO, sale, zucchero, estratto di lievito, pepe bianco in polvere). Contiene LATTOSIO. Può contenere SOIA, SENAPE, LUPINI. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800 W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO LORDO: PESO NETTO: 300 g 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Profondità 300 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	615 kJ / 148 kcal	Carica batterica totale	<= 100.000 ufc/g
Grassi	10 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	5,1 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	8,9 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,8 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4,9 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,3 g	Salmonella spp.	assente su 25g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



FF0915

SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da

AQRES03



Aggiornata al 07/08/2023

Codice articolo Denominazione commerciale Pappa al pomodoro 300g

ΙT 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Zuppa di pane con pomodoro

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: PAPPA AL POMODORO

BARCODE: 8001246209150 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

Ingredienti: polpa di pomodoro 53%, pane 18% (farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito di birra), olio extra vergine d'oliva, acqua, sale, basilico, aglio, estratto di lievito, cipolla, carota, olio di semi di girasole, pepe bianco in polvere. Conservante: acido sorbico. Può contenere tracce di LATTE, ARACHIDI, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, UOVA. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO LORDO: PESO NETTO: 300 g 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	871 KJ / 210 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	15 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	14 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,1 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	2,4 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,2 g	Salmonella spp.	assente su 25g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 04/12

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES08



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo

FF0929

Denominazione commerciale

Risotto alla marinara 300 g

1T 9 2624L CE

Denominazione prodotto

Preparazione alimentare a base di riso con molluschi e crostacei

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: RISOTTO alla MARINARA

BARCODE: 8001246209297
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM.

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: riso parboiled 28%, acqua, calamari 9% (MOLLUSCHI), cozze sgusciate 7,5% (MOLLUSCHI), polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, gamberi sgusciati 4% (CROSTACEI), polpetti 3,5% (MOLLUSCHI), vongole sgusciate 3,5% (MOLLUSCHI), cipolle, amido di mais, vino bianco, sale, estratto di lievito, carota, prezzemolo, aglio, pepe bianco in polvere, peperoncino in polvere. Può contenere PESCE, GLUTINE, SEDANO. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: |

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800 W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2+N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4
PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	e Microbiologiche
Energia	763 kJ / 182 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	6,6 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	24 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	< 0,5 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	5,9 g	Muffe	< 100 ufc/g
Sale	0,94 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristic	he chimico fisiche	рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 04/12

Emesso da AQ

Tipologia prodotto

RES05



Aggiornata al 07/08/2023

Codice articolo Denominazione commerciale FF0930 Risotto ai funghi porcini 300 g

ΙT 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Riso con funghi porcini

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: RISOTTO ai FUNGHI PORCINI

BARCODE: 8001246209303 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

Ingredienti: riso parboiled 30%, acqua, funghi porcini 15% (Boletus edulis e relativo gruppo), PANNA, LATTE, cipolle, olio di semi di girasole, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio. Contiene lisozima da UOVO), olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, estratto di lievito, carota, funghi porcini in polvere (Boletus edulis e relativo gruppo) 0.1%. Contiene LATTOSIO e tracce di cereali contenti GLUTINE. Può contenere SEDANO. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 300 g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	777 kJ / 185 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	7,9 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	3,4 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	24 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	0,7 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4,1 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,87 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES08



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo Denominazione commerciale

FF0931 Risotto zafferano e speck 300 g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Preparazione alimentare di riso con speck e zafferano in polvere

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: RISOTTO allo ZAFFERANO e SPECK

BARCODE: 8001246209310
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM.

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: acqua, riso parboiled 29%, PANNA, speck 4,5% (carne di coscia suina, sale, spezie, destrosio. Conservanti: E250, E251. Antiossidante: E301. Correttore di acidità: E508. Affumicato con faggio), LATTE, cipolle, olio di semi di girasole, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio. Contiene lisozima da UOVO), olio extra vergine di oliva, amido di mais, sale, estratto di lievito, carota, curcuma in polvere, pepe bianco in polvere, zafferano in polvere 0,01%. Contiene LATTOSIO. Può contenere GLUTINE. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: |

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 325 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2+N2)

TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 47 Profondità 145

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1425 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	664 kJ / 158 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	5,9 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2,0 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	22 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	0,7 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,71 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

AQ RES06



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo Denominazione commerciale

FF0932 Risotto al Radicchio Rosso 300g

1T 9 2624L CE

Denominazione prodotto

Riso con radicchio rosso

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: RISOTTO AI RADICCHIO ROSSO

BARCODE: 8001246209327 DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.

INGREDIENTI: riso parboiled 30%, acqua, radicchio rosso 10%, PANNA, LATTE, cipolle, olio di semi di girasole, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio. Contiene lisozima da UOVO), vino rosso, BURRO, olio extra vergine di oliva, sale, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, estratto di lievito, carota, aglio, pepe bianco in povere, bietola rossa in polvere. Contiene LATTOSIO. Può contenere SEDANO. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: |

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4
PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	ne Microbiologiche
Energia	936 kJ / 224 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	13 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	5,9 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	23 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	0,7 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	3,7 g	Muffe	< 100 ufc/g
Sale	0,87 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristic	he chimico fisiche	рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Codice articolo

FF0933

SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 11/16

Emesso da

AQ RES05



Aggiornata al **07/08/2023**

Denominazione commerciale

Lunette verdi di carne 300g

1T 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta con spinaci ripiena di carne con condimento alla panna, Gorgonzola e speck.

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: LUNETTE VERDI di CARNE

BARCODE: 8001246209334
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM.

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: lunette 41% [Pasta all'uovo 68% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 20%, acqua, spinaci in polvere 1,2%). Ripieno 32% [mortadella 31% (carne di suino, sale, zucchero, amido, spezie, aromi naturali. Antiossidanti: E300. Conservante: E250), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito di birra, farina di FRUMENTO maltato), prosciutto crudo 21% (carne suina, sale, aromi naturali. Conservante: E251), carne bovina e suina, carote, cipolla, sale, aglio, semilavorato (sale, matodestrina, estratto di noce moscata), noce moscata, pepe]], PANNA, LATTE, acqua, Gorgonzola DOP (LATTE, sale, caglio), cipolla, olio di semi di girasole, speck 2,5% (coscia di suino, sale, spezie, destrosio. Conservanti: E250, E251. Antiossidante: E301. Correttore di acidità: E508. Affumicato con faggio), sale, pepe bianco in polvere, amido di mais. Contiene LATTOSIO. Può contenere SENAPE, LUPINI, SEDANO. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: |

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4
PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	e Microbiologiche
Energia	1165 kJ / 280 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	19 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	9,9 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	20 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,8 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	6,9 g	Muffe	< 100 ufc/g
Sale	0,98 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio	0,392 g	Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristic	he chimico fisiche	рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Emesso da

Tipologia prodotto

AQRes00



Aggiornata al 07/08/2023

Codice articolo Denominazione commerciale

FF0934 Gnocchi di patate al pesto 300g

ΙT 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Gnocchi di patate con pesto al basilco e pinoli

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Gnocchi di patate al pesto

BARCODE: 8001246209341 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

Ingredienti: gnocchi di patate 59% [patate 70% (acqua, patate disidratate), semola di GRANO duro, sale], pesto 41% [acqua, basilico 17,5%, olio di semi di girasole, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio. Contiene lisozima da UOVO), BURRO, amido di mais, pinoli 1%,sale, aglio, zucchero]. Può contenere SOIA, SENAPE. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 300 g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2+N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	967 kJ / 231 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	12g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	6,7g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	24g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,1g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	6,2g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,4g	Salmonella spp.	assente in 25g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente in 25g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 04/12

Emesso da

AQ RES06



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo

Denominazione commerciale

FF0935

Casoncelli al burro e pancetta 300g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: CASONCELLI al burro e pancetta

Pasta all'uovo ripiena di carne con condimento al burro e pancetta di maiale

BARCODE: 8001246009354
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C.

INGREDIENTI: mezzelune 46% [[Pasta all'uovo 68% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 20%, acqua). Ripieno 32% [mortadella 31% (carne di suino, sale, zucchero, amido, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E300. Conservante: E250), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), prosciutto crudo 21% (carne suina, sale, aromi naturali, Conservante: E251), carne bovina e suina, carote, cipolla, sale, aglio, semilavorato (sale, maltodestrina, estratto di noce moscata), noce moscata, pepe]], acqua, BURRO 9%, pancetta affumicata 9% (carne di suino 92%, acqua, sale. Antiossidante: E301. Conservante: E250), farina di GRANO tenero tipo 00, olio di semi di girasole, sale, salvia, estratto di lievito, cipolla, carota, pepe bianco in polvere. Può contenere SOIA, SENAPE, LUPINI. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: | :

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4
PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	1066 kJ / 255 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	16 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	7 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	23 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,1 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	5,6 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,1 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

AQ RES00



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo

Denominazione commerciale

FF0937

Tortelli ricotta e spinaci al pomodoro e basilico 300g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Tipologia prodotto

Pasta all'uovo ripiena ricotta e spinaci con salsa pomodoro e basilico

Prodotto fresco da cosumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Tortelli ricotta e spinaci con salsa pomodoro e basilico

BARCODE: 8001246209372

DICHIARAZIONE:

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Ingredienti: salsa di pomodoro e basilico 54% (polpa di pomodoro, acqua, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, cipolla, carote, SEDANO, farina di GRANO tenero, BURRO, sale, zucchero, estratto di lievito, pepe bianco in polvere). Pasta all'uovo (tortelli) 46% [(semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate20%, acqua), ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità acido citrico) 93% sul ripeno, spinaci 5% sul ripieno, patate disidratate, spezie, noce moscata, sale. Contiene SOLFITI]. Contiene LATTOSIO. Può contenere SOIA, SENAPE, LUPINI. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: I

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4
PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	730 kJ / 174 kcal	Carica batterica totale	<100.000 ufc/g
Grassi	8,3 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	3,8 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	19 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	5,9 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,81 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Emesso da AQ

Tipologia prodotto

RES04



Aggiornata al 07/08/2023

Codice articolo Denominazione commerciale FF0938

Gnocchi di patate al ragù 300 g

ΙT 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Gnocchi di patate con sugo di carne bovina

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Gnocchi di patate al ragù

BARCODE: 8001246209389 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C/+4°C

Ingredienti: gnocchi di patate 50% [Patate 70% (acqua, patate disidratate), semola di GRANO duro 29%, sale], ragù di carne 50% [acqua, polpa fine di pomodoro, carne macinata suina 9,5% sul totale, carne bovina macinata 6% sul totale, carote, SEDANO, cipolle, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, doppio concentrato di pomodoro, vino rosso, sale, estratto di lievito, erbe aromatiche (rosmarino, aglio, salvia, ginepro, timo, alloro, origano, maggiorana, basilico, prezzemolo), pepe bianco in polvere]. Può contenere SOIA, SENAPE. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO LORDO: PESO NETTO: 300 g 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2/N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	721 kJ / 172 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	7,4g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2,2g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	20g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,3g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	5,5g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1g	Salmonella spp.	assente in 25g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente in 25g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

AQRES04



Aggiornata al 07/08/2023

Codice articolo

Denominazione commerciale

FF0939

Gnocchi di patate al formaggio 300 g

ΙT 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Tipologia prodotto

Gnocchi di patate con sugo ai formaggi

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Gnocchi di patate al formaggio

BARCODE: 8001246209396 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0°C/+4°C

Ingredienti: gnocchi di patate 50% (patate 70% (acqua, patate disidratate), semola di GRANO duro 29%, sale), sugo ai formaggi 50% (LATTE intero, acqua, Gorgonzola DOP 15% (LATTE, sale, caglio. Contiene LATTOSIO), olio di semi di girasole, formaggio grattugiato 6% (LATTE, sale, caglio, Contiene lisozima da UOVO), BURRO, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, sale, pepe bianco in polvere, estratto di lievito, cipolla, carota). Può contenere SOIA, SENAPE. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO LORDO: PESO NETTO: 300 g 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2/N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	957 kJ / 229 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	13g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	5,2g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	20 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	0,6g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	6,5g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,94g	Salmonella spp.	assente in 25g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente in 25g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Codice articolo

FF0941

SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 11/16

Emesso da

T

Aggiornata al **07/08/2023**

AQ RES06

Denominazione commerciale

Tortellini panna, prosciutto cotto e piselli 300g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta all'uovo ripiena di carne con condimento alla panna, prosciutto cotto e piselli

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Tortellini panna, prosciutto cotto e piselli

BARCODE: 8001246209419
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: Tortellini 41% [Pasta all'uovo 68% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 20%, acqua). Ripieno 32% [mortadella 31% (carne di suino, sale, zucchero, amido, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E300. Conservante: E250), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), prosciutto crudo 21% (carne suina, sale, aromi naturali, Conservante: E251), carne bovina e suina, carote, cipolla, sale, aglio, semilavorato (sale, maltodestrina, estratto di noce moscata), noce moscata, pepe]], PANNA 16%, LATTE, acqua, piselli 6,5%, prosciutto cotto 5,5% (carne suina 68%, acqua, sale,amido di patata, destrosio, saccarosio, aromi, spezie. Esaltatore di sapidità: E621.Stabilizzante: E450-E451. Addensante: E407. Antiossidante: E316. Conservante: E250), olio di semi di girasole, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio. Contiene lisozima da UOVO), sale, amido di mais. Può contenere tracce di SEDANO, SENAPE, LUPINI. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: I

30 gg

MODALITA' DI UTILIZZO:

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	ne Microbiologiche
Energia	941 kJ / 225 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	13g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	5,6g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	21g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,1g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	6,5g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,83g	Salmonella spp.	assente su 25g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25g
Fibra Alimentare			
Caratteristic	he chimico fisiche	рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Emesso da

AQRes01



Aggiornata al 07/08/2023

Codice articolo Denominazione commerciale

FF0942 Gnocchi di patate alla panna 300g

ΙT 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Gnocchi di patate alla panna

BARCODE: 8001246209426 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

Gnocchi di patate con sugo alla panna

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

Ingredienti: gnocchi di patate 50% [patate 70% (acqua, patate disidratate), semola di GRANO duro 29%, sale], sugo alla panna 50% (PANNA 35%, LATTE, olio di semi di girasole, acqua, BURRO, sale, estratto di lievito, carote, cipolle, amido di mais). Contiene LATTOSIO. Può contenere SOIA, SENAPE. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 300 g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2+N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	e Microbiologiche
Energia	942 kJ / 226 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	14g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	4,8g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	21g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,4g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	3,9g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,75g	Salmonella spp.	assente in 25g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente in 25g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da AQ

Tipologia prodotto



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo

Denominazione commerciale

FF0943

Tortelli di patate alla Carrettiera 300g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta all'uovo ripiena di patate con salsa di pomodoro

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: TORTELLI DI PATATE ALLA CARRETTIERA

BARCODE: 8001246209433
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM.

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: Sugo di pomodoro 56% (polpa di pomodoro, acqua, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, zucchero, estratto di lievito, cipolla, carota, prezzemolo, aglio, pepe), Tortelli di patate 44% [Pasta all'uovo 40% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 20%). Ripieno 60% [fiocchi di patate (contiene SOLFITI), FORMAGGIO Grana Padano DOP (contiene: lisozima da UOVO), pomodori pelati, succo di pomodoro, UOVA di gallina pastorizzate, prezzemolo, sale, estratto di lievito, carote, cipolle, olio di semi di girasole, aglio]]. Contiene LATTOSIO. Può contenere SENAPE, LUPINI. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protetiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4
PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	530 kJ / 127 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	6,1 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	1 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	15 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	2,6 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio	0,4 g	Listeria monocytogenes	assente su 25g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 04/12

Emesso da AQ

Tipologia prodotto

RES03



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo
FF0945

Denominazione commerciale
Tortellini al ragù 300 g

Denominazione prodotto

Pasta all'uovo ripiena di carne con ragù di carne

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: TORTELLINI al RAGU'

BARCODE: 8001246209457
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0° e +4°C

INGREDIENTI: Ragù 55% [acqua, polpa di pomodoro, carne suina macinata 10,5% sul totale, carne bovina macinata 7% sul totale, carote, SEDANO, cipolla, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, doppio concentrato di pomodoro, sale, estratto di lievito, vino rosso, erbe aromatiche (rosmarino, aglio, salvia, ginepro, timo, alloro, origano, maggiorana, basilico, prezzemolo), pepe bianco in polvere], Tortellini 45% [Pasta all'uovo 68% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 20%, acqua). Ripieno 32% [mortadella 31% (carne di suino, sale, zucchero, amido, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E300. Conservante: E250), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito di birra, farina di FRUMENTO maltato), prosciutto crudo 21% (carne suina, sale, aromi naturali. Conservante: E251), carne bovina e suina, carote, cipolla, sale, aglio, semilavorato (sale, matodestrina, estratto di noce moscata), noce moscata, pepe]]. Può contenere SOIA, SENAPE, LUPINI. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	e Microbiologiche
Energia	991 kJ / 237 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	14 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	3,7 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	23 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,6 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	6,1 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,95 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio	0,38 g	Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristic	he chimico fisiche	рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES05



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo
FF0947

Denominazione commerciale
Ravioli burro e salvia 300g

IT
9 2624 L
CE

Denominazione prodotto

Pasta all'uovo ripiena di ricotta e spinaci con condimento al burro e salvia

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: RAVIOLI BURRO e SALVIA

BARCODE: 8001246209471

DICHIARAZIONE: Non contiene OGM. Senza olio di palma MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: ravioli 52% [semola di GRANO duro 47%, ricotta 20% (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), pangrattato (farina di GRANO tenero, lievito di birra, sale), UOVA fresche 9%, acqua, spinaci 3%, formaggio (LATTE, sale, caglio microbico), sale, aromi naturali (noce moscata, pepe, aglio)], acqua, BURRO 9,5%, farina di GRANO tenero tipo 00, sale, estratto di lievito, carota, cipolla, olio di semi di girasole, salvia 0,02%, pepe bianco in polvere. Contiene LATTOSIO. Può contenere tracce di CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, SENAPE, SOIA. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: I

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protetiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4
PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	e Microbiologiche
Energia	901 kJ / 216 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	14 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	8,3 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	20 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4,8 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio	0,4 g	Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristici	he chimico fisiche	рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES07



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo

FF0948

Denominazione commerciale

Quadretti tartufo e noci 300 g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta ripiena di carne con condimento al tartufo e noci

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: QUADRETTI TARTUFO e NOCI

BARCODE: 8001246209488
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM.

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: Quadretti 43% [Pasta all'uovo 68% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 20%, acqua). Ripieno 32% [mortadella 31% (carne di suino, sale, zucchero, amido, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E300. Conservante: E250), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), prosciutto crudo 21% (carne suina, sale, aromi naturali, Conservante: E251), carne bovina e suina, carote, cipolla, sale, aglio, semilavorato (sale, maltodestrina, estratto di noce moscata), noce moscata, pepe], PANNA, LATTE, acqua, sugo al tartufo 3,4% [margarina vegetale (oli e grassi di girasole, cocco, soia, colza, acqua), olio di semi di girasole, NOCI DI ANACARDI, formaggio a pasta dura (LATTE, sale, caglio), fibra vegetale, sale, tartufo estivo (tuber aestivum) 1%, aromi. Conservante: acido sorbico], NOCI 1%, sale, amido di mais.

Può contenere SENAPE, LUPINI, CROSTACEI, PESCE, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SESAMO. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2+N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	897 kJ / 214 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	12 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	5,5 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	22 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,9 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4,9 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,79 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio	0,316 g	Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Codice articolo

FF0949

SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 11/16

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES02



Aggiornata al **07/08/2023**

Denominazione commerciale

Tortelli di patate al ragù 300g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta all'uovo ripiena di patate con ragù di carne

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: TORTELLI DI PATATE AL RAGU'

BARCODE: 8001246209495
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: Ragù 55% [acqua, polpa di pomodoro, carne suina macinata 10,5% sul totale, carne bovina macinata 7% sul totale, carote, SEDANO, cipolle, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, doppio concentrato di pomodoro, vino rosso, sale, estratto di lievito, erbe aromatiche (rosmarino, aglio, salvia, ginepro, timo, alloro, origano, maggiorana, basilico, prezzemolo), pepe bianco in polvere]; Tortelli 45% [Pasta all'uovo 40% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 17%). Ripieno 60%[fiocchi di patate (contiene SOLFITI) 82%, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio. Contiene lisozima da UOVA), pomodori pelati, succo di pomodoro, UOVA di gallina pastorizzate, prezzemolo, sale, estratto di lievito, carote, cipolle, olio di semi di girasole, aglio]]. Contiene LATTOSIO. Può contenere SOIA, SENAPE, LUPINI. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: |

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4
PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	920 kJ / 219 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	9,1g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2,5g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	26g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,5g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	7,3g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,53g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES04



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo

FF0950

Denominazione commerciale

Penne alla Amatriciana 300g

1T 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro e pancetta di

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: PENNE alla AMATRICIANA

BARCODE: 8001246209501
DICHIARAZIONE: Non contine OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

INGREDIENTI: Pasta di semola di GRANO duro 36% (semola di GRANO duro, acqua), polpa di pomodoro, pancetta affumicata 11% (carne di suino 92%, acqua, sale, antiossidante: E301. Conservante: E250), olio di semi di girasole, acqua, cipolla, vino bianco, sale, estratto di lievito, carota, pepe bianco in polvere, peperoncino. Può contenere tracce di SENAPE, SOIA, SEDANO. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: | ::

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	989 kJ / 236 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	11 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	26 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,5 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	6,9 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,91 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio	0,364 g	Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		pН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES03



Aggiornata al **07/08/2023**

Codice articolo

FF0952

Denominazione commerciale

Gramigna con Salsiccia 300g

9-2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro e salsiccia

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: GRAMIGNA CON SALSICCIA

BARCODE: 8001246209525
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

Ingredienti: Sugo alla salsiccia 69% [polpa di pomodoro, salsiccia 20% (13% sul prodotto finito) [carne suina (origine Italia), sale, saccarosio, destrosio, aromi, aromi naturali, aglio; correttore di acidità: E262; antiossidanti: E300, E331; coloranti: E120, E100; conservante: E252], olio di semi di girasole, cipolle, vino bianco, sale, estratto di lievito, carote, pepe bianco in polvere, rosmarino], pasta gramigna 27% (semola di GRANO duro, acqua), olio di semi di girasole. Può contenere UOVA, SOIA, SEDANO. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	956 kJ / 229 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	12g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2,3g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	24g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,1g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	5,4g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,87g	Salmonella spp.	assente su 25g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 04/12

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES03



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

FF0955

Denominazione commerciale

Penne all'arrabbiata 300 g

1T 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro e peperoncino

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: PENNE all'ARRABBIATA

BARCODE: 8001246209556

DICHIARAZIONE: Non contiene OGM, SENZA OLIO DI PALMA, VEGETARIANO

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: Salsa di pomodoro 63% (polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, acqua, olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, SEDANO, farina di GRANO tenero tipo 00, BURRO, sale, zucchero, estratto di lievito, pepe bianco in polvere), Pasta di semola di GRANO duro 37% (semola di GRANO duro, acqua), peperoncino 0.1%. Può contenere tracce di SENAPE, SOIA. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	1014 kJ - 243 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	12 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	27 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	3,3 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4,9 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,64 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare	2 g		
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 04/12

Emesso da

AQRes00



Aggiornata al 08/08/2023

Codice articolo Denominazione commerciale FF0957 Penne alla Boscaiola 300g

ΙT 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Penne con pomodoro e funghi misti

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: PENNE alla BOSCAIOLA

BARCODE: 8001246209570 Non Contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare a frigorifero tra 0°C e +4°C

Ingredienti: Sugo alla boscaiola 69% [polpa di pomodoro, funghi misti 20% [champignons (Agaricus bisporus), Geloni (Pleurotos ostreatus), Shiitake (Lentinus edodes), Nameko (Pholiota mutabilis), porcini (Boletus edulis e relativo gruppo)], acqua, PANNA, olio di semi di girasole, piselli, sale, prezzemolo, estratto di lievito, carote, cipolle, funghi porcini in polvere (Boletus edulis e relativo gruppo), pepe bianco in polvere, aglio], pasta di semola di grano duro 31% (semola di GRANO duro, acqua). Può contenere SEDANO, SENAPE, SOIA. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 300 g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	769 kJ / 169 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	5,6g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	1,2g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	22g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,8g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	6,2g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,61g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES07



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

FF0958

Denominazione commerciale
Tagliatelle ai funghi 300 g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta all' uovo con condimento di funghi misti e panna

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: TAGLIATELLE ai FUNGHI

BARCODE: 8001246209587
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: pasta all'uovo 32% (semola di GRANO duro, UOVA pastorizzate 14%, acqua), sugo ai funghi 26% [acqua, funghi champignon (Agaricus bisporus) 34% (9% sul prodotto finito), funghi misti in proporzione variabile 10% (2,7% sul prodotto finito) (Pleurotus ostreatus, Lentinus edodes, Pholiota mutabilis, Boletus edulis e relativo gruppo), cipolle, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, estratto di lievito, carote, funghi porcini in polvere (Boletus edulisi e relativo gruppo) 0,4% (01% in prodotto finito), prezzemolo], PANNA, LATTE, acqua, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio. Contiene lisozima da UOVO), amido di mais. Contiene LATTOSIO. Può contenere SOIA, SENAPE, SEDANO. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: I

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2+N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	e Microbiologiche
Energia	1203 kJ / 288 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	16 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	8,2 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	27 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,7 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	8,2 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,81 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Codice articolo

FF0982

SCHEDA TECNICA

M-7.2.4 11/16

Emesso da



Aggiornata al 08/08/2023

AQRES02

ΙT 9-2624 L CE

Denominazione prodotto

Zuppa di farro 300q

Denominazione commerciale

Zuppa di farro con fagioli borlotti

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: ZUPPA di FARRO BARCODE: 8001246209822

DICHIARAZIONE:

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

Ingredienti: acqua, fagioli borlotti 18%, polpa di pomodoro, FARRO 13%, cipolle, carote, SEDANO, olio di semi di girasole, olio

extra vergine di oliva, sale, estratto di lievito, pepe bianco in polvere, rosmarino. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 300 g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Profondità 300 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	662 kJ / 158 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	7,8 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	16 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,5 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4,1 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,86 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio	0,3 g	Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES03



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo Denominazione commerciale

FF0984 Zuppa d'orzo 300g

1T 9-2624 L CE

Denominazione prodotto

Preparazione alimentare con orzo, ortaggi, legumi

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: ZUPPA d'ORZO
BARCODE: 8001246209846
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

Ingredienti: acqua, ORZO 13,5%,fagioli cannellini 9%, carote, SEDANO, cipolle, olio di semi di girasole, lenticchie rosse 3%, piselli 2%, fagioli mungo (azuki verdi) 2%, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale, salvia 0,1%, aglio, estratto di lievito, pepe bianco in polvere, rosmarino. Contiene SOIA. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: I

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	726 kJ - 174 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	8,8 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	18 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	0,6 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	3,9 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,71 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare	4,1 g		
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

AQRES03



Aggiornata al 08/08/2023

Codice articolo

Denominazione commerciale

FF0985

Cannelloni ricotta e spinaci al pomodoro 300g

ΙT 9-2624 L CE

Denominazione prodotto

Tipologia prodotto

Pasta all'uovo ripiena di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Cannelloni ricotta e spinaci al pomodoro

BARCODE: 8001246209853 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

Ingredienti: Besciamella 44% (LATTE, acqua, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, BURRO, sale, noce moscata), cannoli ripieni 37% [ricotta 86% sul ripieno (26,63% sul prodotto finito) (siero di LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), pasta all'UOVO 6,8% sul prodotto finito (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate, acqua), spinaci 11% sul ripieno (4% sul prodotto finito), fiocco di patate (contiene SOLFITI), noce moscata, sale, farina di riso], salsa di pomodoro 19% (polpa di pomodoro, acqua, olio extra vergine di oliva, cipolla, olio di semi di girasole, carota, SEDANO, farina di GRANO tenero, BURRO, sale, zucchero, estratto di lievito, pepe bianco in polvere). Contiene LATTOSIO. Può contenere soia, senape, lupini. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO LORDO: PESO NETTO: 300 g 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 UMV per pedana 196 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	845 kJ / 203 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	15 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	8,2 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	12 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,8 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	5,2 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,3 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio	0,52 g	Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

AQ RES03



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

PP1010

Denominazione commerciale

Trippa alla fiorentina 250 g

9-2624 L CE

Denominazione prodotto

Stomaco di bovino cotto con salsa di pomodoro

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: TRIPPA alla FIORENTINA

BARCODE: 8001246001105
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: trippa di bovino 55,5% (origine UE), polpa di pomodoro, ortaggi misti in proporzione variabile 16,5% (carote, SEDANO, cipolla), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, vino bianco, sale, estratto di lievito, pepe in polvere, peperoncino macinato. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: | 30 gg

MODALITA' DI UTILIZZO:

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800 W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **250** g PESO LORDO: 273 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1215 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	e Microbiologiche
Energia	709 kJ / 170 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	12 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	2,2 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,5 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	13 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,6 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.4 11/16

Emesso da

AQRES05



Aggiornata al 08/08/2023

Codice articolo

Denominazione commerciale

PP1025

Spezzatino di manzo con piselli 250 g

ΙT 9-2624 L CE

Denominazione prodotto

Tipologia prodotto

Carne di manzo con polpa di pomodoro e piselli

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: SPEZZATINO di MANZO con PISELLI

BARCODE: 8001246002157 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: carne di manzo 45%, piselli 22,5%, polpa di pomodoro, acqua, cipolla, olio di semi di girasole, olio extra vergine

di oliva, vino bianco, sale, pepe in polvere. Può contenere SEDANO. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800 W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 250 g PESO LORDO: 273 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1215 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	844 kJ / 203kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	13g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	3,2g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	5,1g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,6g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	15g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,2g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da AQ

Tipologia prodotto



Aggiornata al 08/08/2023

Codice articolo Denominazione commerciale PP1035 Tacchino con carote 250 g

ΙT 9-2624 L CE

Denominazione prodotto

Bocconcini di tacchino con carote e pomodoro

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: TACCHINO con CAROTE

BARCODE: 8001246010350 Non contiene OGM DICHIARAZIONE:

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: carne di tacchino 46,5%, carote 23%, polpa di pomodoro, cipolla, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino bianco (contiene SOLFITI), sale, pepe bianco in polvere. Può contenere tracce di SEDANO. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: **30** gg

MODALITA' DI UTILIZZO:

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800 W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 250 g PESO LORDO: 273 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1215 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Profondità 300 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	800 kJ / 191 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	13g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	1,9g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	4,4g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,3g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	13g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,45g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 04/12

Emesso da

AQRES02



Aggiornata al 08/08/2023

Codice articolo Denominazione commerciale ΙT 9-2624 L PP1061 Polpetti con piselli 250g CE

Denominazione prodotto

Piccoli polpi con salsa di pomodoro e piselli

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: POLPETTI CON PISELLI

BARCODE: 8001246010619 Non contiene OGM DICHIARAZIONE:

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C MODALITA' CONSERVAZIONE: |

Ingredienti: POLPETTI (MOLLUSCHI) 57%, polpa di pomodoro, piselli 14%, cipolla, olio extra vergine di oliva, estratto di lievito, vino bianco (contiene SOLFITI), carota, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, pepe bianco in polvere. Può contenere

SEDANO. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800 W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 250 g PESO LORDO: 273 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1215 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Profondità 300 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	477 kJ - 114 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	4,4 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	4,9 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,5 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	13 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,5 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Codice articolo

PP1070

SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da

Aggiornata al 08/08/2023

AQRES05

ΙT 9-2624 L CE

Denominazione commerciale Cinghiale in umido 250 g

Denominazione prodotto

Carne di cingiale con pomodoro

Tipologia prodotto

Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: CINGHIALE in UMIDO

BARCODE: 8001246010800 Non contiene OGM **DICHIARAZIONE:**

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: carne di cinghiale (da spalla, coscia, collo) 46%, polpa di pomodoro 23%, SEDANO, carote, cipolle, acqua, olive nere, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino rosso (contiene SOLFITI), concentrato di pomodoro, sale, estratto di lievito, pepe nero, alloro, rosmarino, chiodi di garofano. Può contenere GLUTINE, LATTE, SOIA, SENAPE, SESAMO. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: 250 g PESO LORDO: 273 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4 PESO LORDO UMV: 1215 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

Profondità 300 MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	1103 kJ / 266 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	20g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2,9g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	3,2g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,1g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	18g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,4g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		pH	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Emesso da AQ

RES01



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

Denominazione commerciale

PP1196

Pollo carciofi, cipolla e pesto 250 g

/ IT \ 9 2624 L CE /

Denominazione prodotto

Preparazione alimentare a base di carne di pollo con carciofi, cipolla e pesto.

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Pollo carciofi, cipolla e pesto

BARCODE: 8001246211962

DICHIARAZIONE:

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

INGREDIENTI: carne di pollo 42%, carciofi 21%, cipolle rosse 12%, acqua, cipolle bianche 6%, olio extra vergine d'oliva, pesto alla genovese 1% [olio di semi di girasole, basilico italiano 17,5%, ARACHIDI (contiene tracce di SOIA), margarina vegetale (grassi ed oli non idrogenati di cocco e girasole, acqua), Pecorino Romano D.O.P. (contiene LATTE), NOCI DI ANACARDI, sale, olio extra vergine di oliva, aglio, pinoli, zucchero. Acidificante: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico], sale, pepe bianco in polvere, estratto di lievito, carote, farina di GRANO tenero tipo 00, BURRO, olio di semi di girasole. Può contenere tracce di SEDANO, SENAPE. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **250** g PESO LORDO: 273 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1215 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	690 kJ / 166 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	11 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	4, 9 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,2 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	12 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,4 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Emesso da AQ

RES00

1

Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

PP1197

Denominazione commerciale

Pollo alla cacciatora 250g

1T 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Tipologia prodotto

Preparazione alimentare a base di carne di pollo con olive e pomodoro

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Pollo alla cacciatora
BARCODE: 8001246211979
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

INGREDIENTI: carne di pollo 48%, acqua, polpa di pomodoro 10%, olio extra vergine di oliva, cipolle, carote, SEDANO, olive nere denocciolate 4%, vino rosso (contiene SOLFITI), sale, pepe bianco in polvere, salvia, rosmarino, estratto di lievito, olio di semi di girasole. Può contenere tracce di GLUTINE. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: | 30 gg

MODALITA' DI UTILIZZO:

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **250** g PESO LORDO: 273 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1215 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	e Microbiologiche
Energia	517 kJ / 124 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	8,6 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	1,5 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	0,9 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	9,9 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,42	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Emesso da

AQ RES01



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

Denominazione commerciale

PP1198

Pollo salsiccia e peperoni 250 g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Preparazione alimentare a base di carne di pollo con salsiccia suina e peperoni

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: Pollo salsiccia e peperoni

BARCODE: 8001246211986

DICHIARAZIONE:

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

INGREDIENTI: carne di pollo 36%, acqua, salsiccia 7% [carne suina (Origine: Italia), sale, saccarosio, destrosio, aromi, aromi naturali, aglio, Correttore di acidità: E262. Antiossidanti: E300, E331. Coloranti: E120, E100. Conservante: E252], cipolle, peperoni rossi 6%, olio extra vergine di oliva, vino bianco (contiene SOLFITI), passata di pomodoro, sale, pepe bianco in polvere, estratto di lievito, carote, olio di semi di girasole, rosmarino. Può contenere tracce di GLUTINE. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: |

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **250** g PESO LORDO: 273 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1215 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristich	e Microbiologiche
Energia	1105 kJ / 266 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	19 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	4,3 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	2,6 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,3 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	20 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,9 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 04/12

Emesso da

AQ RES01



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

FF0966

Denominazione commerciale

Bigoli al pomodoro 300 g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta all'uovo con salsa di pomodoro

Tipologia prodotto

- acta an acto con carea an periodic

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: BIGOLI al POMODORO

BARCODE: 8001246209662

DICHIARAZIONE: Non contiene OGM, VEGETARIANO, SENZA OLIO DI PALMA

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

Ingredienti: Salsa di pomodoro 64% (polpa di pomodoro, acqua, olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, SEDANO, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO, sale, zucchero, estratto di lievito, pepe bianco in polvere), Bigoli 36% (SEMOLA DI GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 17%, acqua, farina di riso). Può contenere SOIA, SENAPE, LUPINI. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	797 kJ / 190 Kcal	Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g
Grassi	7,6 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	25 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	2,2 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4,8 g	Muffe	< 100 ufc/g
Sale	0,59 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare	1,8 g		
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 04/12

Emesso da AQ

RES06



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

FF0968

Denominazione commerciale

Fagottini al salmone 300 g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta all'uovo ripiena con salmone

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: FAGOTTINI al SALMONE

BARCODE: 8001246209686
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM.

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: fagottini 47% [semola di GRANO duro 43%, ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), UOVA fresche 8,6%, acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), SALMONE affumicato 4% [SALMONE, sale, aceto, fumo naturale], patate disidratate, olio di semi di girasole, sale, fibra vegetale], acqua, BURRO, SALMONE affumicato 3,5%, olio di semi di girasole, cipolla, polpa di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, sale, estratto di lievito, carota, pepe bianco in polvere. Contiene LATTOSIO. Può contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOIA, SENAPE, SEDANO. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: |

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	861 kJ / 207 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	13g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	4,9g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	17g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,3g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	5,2g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,86g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES04



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

FF0975

Denominazione commerciale

Cous Cous vegetariano 300 g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Prodotto con semola di grano duro, ortaggi, legumi e curry.

Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: COUS COUS VEGETARIANO

BARCODE: 8001246209754
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: ortaggi in proporzione variabile 37% (carote, SEDANO, cipolle, piselli, zucchine, melanzane, peperoni), acqua, cous cous 19% (semola di GRANO duro), ceci, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, estratto di lievito, pepe bianco in polvere, curry in polvere, curcuma in polvere, succo di limone (acqua, succo di limone da concentrato, correttore acidità: E330; aroma naturale; conservante: E224), Conservante: acido sorbico. Correttore di acidità: acido lattico. Può contenere SOIA e SENAPE.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: |

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

Prodotto fresco pronto al consumo.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	999 kJ / 239 kcal	Carica batterica totale	< 10^6 ufc/g
Grassi	12g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	1,8g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	25g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	3,3g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	5,3g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,3g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare	3,9g		
Caratteristiche chimico fisiche		pH <= 4,4	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



M-7.2.04 11/16

Emesso da

AQ RES03



Aggiornata al **08/08/2023**

Codice articolo

FF0962

Denominazione commerciale

Tagliatelle al ragù 300 g

9 2624 L CE

Denominazione prodotto

Pasta all'uovo con ragù di carne

Tipologia prodotto

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: TAGLIATELLE AL RAGU'

BARCODE: 8001246209624
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM.

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

INGREDIENTI: Ragù 68% [acqua, polpa di pomodoro, carne suina macinata 13% sul totale, carne bovina macinata 8,5% sul totale, carote, SEDANO, cipolle, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, doppio concentrato di pomodoro, vino rosso, sale, estratto di lievito, pepe bianco in polvere, erbe aromatiche (rosmarino, aglio, salvia, ginepro, timo, alloro, origano, maggiorana, basilico, prezzemolo)], pasta all'uovo 32% (semola di GRANO duro, UOVA fresche 14%, acqua). Può contenere LATTE, SOIA, SENAPE. Consumare previa cottura.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA:

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	512 kJ / 125 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	7,2 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2,2 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	10 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	0,9 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4,4 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	0,54 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare			
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'



Codice articolo

FF0959

SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da

Tipologia prodotto

AQ RES02



Aggiornata al **08/08/2023**

Denominazione commerciale

Pappardelle al cinghiale 300g

1T 9 2624 L CE

Denominazione prodotto

i apparaene ai cinginale 300g

Tagliatelle con ragù di carne di cinghiale

Prodotto fresco da consumare previa cottura

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: PAPPARDELLE al CINGHIALE

BARCODE: 8001246209594
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM

MODALITA' CONSERVAZIONE: | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.

INGREDIENTI: Sugo di cinghiale 65% [acqua, carne di manzo macinata 22%, carne di cinghiale 11%, cipolla, carote, SEDANO, concentrato di pomodoro, maltodestrine, sale, fecola di patate, olio di palma non idrogenato, zucchero, estratto di lievito, piante aromatiche, aromi, aglio, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, pepe, alloro, ginepro, cannella, chiodi di garofano), pappardelle35% (semola di GRANO duro, UOVA di gallina pastorizzate 14%, acqua]. Può contenere tracce di LATTE, SENAPE, SOIA, SESAMO. Consumare previa cottura

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: |

MODALITA' DI UTILIZZO:

30 gg

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 800W per 2 minuti.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **300** g PESO LORDO: 323 g CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Vaschetta trasparente in PP con film accoppiato PET+ADES+PP+etichette in carta

MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 50 Profondità 146

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **4** PESO LORDO UMV: 1415 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		Caratteristiche Microbiologiche	
Energia	781 kJ /186 kcal	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Grassi	8,3 g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	2,4 g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	20 g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,5 g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	7 g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,2 g	Salmonella spp.	assente su 25 g
di cui sodio	0,5 g	Listeria monocytogenes	assente su 25 g
Fibra Alimentare	2 g		
Caratteristiche chimico fisiche		рН	aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'