

# Scheda tecnica: Salsa di 4 formaggi e Rucola



## 1.0 Denominazione Prodotto: Salsa di 4 formaggi

### 1.1 Marchio Prodotto: Ricette Mediterranee

**1.2 Descrizione processo produttivo:** Il prodotto è ottenuto per macinazione e omogeneizzazione a freddo degli ingredienti che lo compongono e confezionato a freddo e conservato refrigerato.

**1.3 Composizione:** Ingredienti: Olio di Semi di Girasole, Margarina vegetale (Oli e grassi vegetali non idrogenato, Acqua, Emulsionante E471 correttore di acidità E330) **Panna 10%**, (**Gorgonzola, Crescenza, Grana Padano, Pecorino Romano**) **35%**, Rucola 30%, Sale, antiossidante: E300, acidificante: E330. **Allergeni: Latte, Lisozima da uova.** Prodotto in stabilimento che usa frutta a guscio

**1.4 Caratteristiche organolettiche:** **Odore:** Tipico odore di Rucola. **Sapore:** tipico del Rucola con assenza di gusti estranei o di alterazione/ossidazione, **Colore:** Verde chiaro

## 1.5 Caratteristiche chimico fisiche

## Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore normale	Tolleranza	Parametro	Unità di misura	Valore normale	Tolleranza
Proteine totali	g/100 g	4,8	+40%	Microg. mesofili totali	Ufc/g	<400000	<500000
Lipidi	g/100 g	56	+8g	Muffe	Ufc/g	<2000	<3000
Lipidi di cui saturi	g/100 g	11	+8g	Lieviti	Ufc/g	<5000	<10000
carboidrati	g/100 g	2	+2g	coliformi	Ufc/g	<500	<1000
Carboidrati di cui zuccheri	g/100 g	2	+20%	Listeria spp	Ufc/g	<100	<100
Fibra alimentare	g/100 g	2,1		Salmonella	Ufc/25g	Assente	Assente
Valore energetico kcal	g/100 g	535		Stafilococco coagulasi +	Ufc/g	<50	<100
Valore energetico kJ	g/100 g	2204		Clostridi s.r.	Ufc/g	<10	<100
Sodio	g/100 g	1,2	+20%	Bacillus cereus	Ufc/g	<100	<500
PH	Unità di ph	4,7	0,2				
AW (25°C)	%	<0,93	+0,01				

## Contaminanti:

Parametro	Unità di misura	Valore normale
Residui di pesticidi	Ug/kg	Nei limiti di legge
Piombo	Ug/kg	Nei limiti di legge
Cadmio	Ug/kg	Nei limiti di legge
Aflatossine totali	Ug/kg	Nei limiti di legge

## Allergeni (Direttiva 2003/89CE)

L'azienda produttrice ha eseguito un'analisi del rischio allergeni (comprendente una valutazione dei sub-fornitori e della fase di trasporto) e attesta la presenza dei seguenti allergeni:

Allergene	Presenza/Assenza	Possibile presenza per contaminazione crociata nel prodotto	Allergene	Presenza/Assenza	Possibile presenza per contaminazione crociata nel prodotto
Cereali cont.glutine	A		Sedano e prodotti derivati	A	
Crostacei e prodotti derivati	A		Senape e prodotti derivati	A	
Uova e prodotti derivati	P		Semi di sesamo e prodotti derivati	A	
Pesce e prodotti derivati	A		Lupino	A	
Arachidi e prodotti derivati	A		Molluschi	A	
Soia e prodotti derivati	A		Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	P	
Frutta a guscio (noci e prodotti derivati)	P		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni < di 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub>	A	

**Organismi geneticamente modificati** : Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati come definiti dalla direttiva 2001/18/CE e successivi aggiornamenti.

**Prodotti irradiati**: Le materie prime ed il prodotto finito non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti.

**Confezionamento ed etichettatura**: Il prodotto è consegnato confezionato in vasetti termo saldati e ciotole termosaldade in formati da g 100-1500.

**Shelf life e conservazione**: 90 giorni dalla data di produzione e temperatura da 0°-4°C

**Conformità materiali a contatto con alimenti**: Il materiale a contatto con le salse risulta conforme a Reg. CE n.10/2011, Reg. CE 1935/2004 Reg. CE 1895/2005 Dir.2002/72 e succ. aggiorn. D.M 21/03/1973 e succ. aggiorn. DPR 777/82.

**Codici a barre**: Formato 100 g 8013802.....  
 Formato 1500 g 8013802.....

**Paletizzazione**: Formato 100 g 24 vasetti x scatola-17 scatole x fila File max 4  
 Formato 1500 g 4 ciotole x scatola-7 scatole x fila File max 7

**Dimensioni e peso:**

Formato 100 g Dimensioni scatola 320x170x240 peso 230 g Peso vasetto g 7 + 2 = 9  
 Formato 1500 g Dimensioni scatola 430x215x200 peso 348 g Peso ciotola g 77 + 43 = 120

Verificato e approvato da	Dati azienda produttrice	Responsabile H.A.C.C.P.
Centro Ricerche Biologiche Guamo - Lucca Responsabile Dott. Giuseppina Landucci	Ricette Mediterranee S.n.c. Via Frassina n.65 Carrara (MS) P. Iva 00577590458	Carlo Zoppi

**Ricette Mediterranee S.n.c.**

Via Frassina, 65 - 54033 CARRARA (MS) - Tel. +39 0585.842474 - Fax +39 0585.847324

[www.ricettemediterranee.it](http://www.ricettemediterranee.it) - [info@ricettemediterranee.it](mailto:info@ricettemediterranee.it)  
Part. IVA 00577590458 - R.E.A. n° 92096 - Albo Imprese Artigiane n° 16691