



**Opson S.R.L**  
 Via Sandro Pertini 55/57 50019  
 Sesto Fiorentino (FI) Italia  
 Tel. +390554218158 - Fax.  
 0554205869  
 qualita@ledelizie.eu

Capitale Sociale: 90.000 €  
 Reg. Impr. Di Firenze n. 06972850488  
 R.E.A.670219 – C.F. e P.IVA 06972850488

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

La presente scheda tecnica annulla e sostituisce la precedente  
 Data emissione: **9 novembre 2020**

Edizione: <b>1</b>	Revisione: <b>1</b>
Emissione: <b>Resp. HACCP</b>	Approvazione: <b>Direzione</b>

**PRODOTTO: LASAGNE AL PESTO G/S**

**COD:1177**

**PRODUTTORE**

OPSON S.R.L.

**SEDE DELLO STABILIMENTO**

VIA SANDRO PERTINI 55/57, 50019 SESTO FIORENTINO (FI) ITALIA

**BOLLO CE**

IT1739/LCE

**SISTEMA DI CONTROLLO AZIENDALE**

OPSON S.R.L. APPLICA UN SISTEMA H.A.C.C.P. BASATO SULL'ANALISI DEI RISCHI E DI CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI, IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI (REG. 178/2002/CE, REG. 852/2004/CE, REG. 853/2004/CE.

**CERTIFICAZIONI**

UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 22000:2018

**FORMATO DI VENDITA**

G/S

**INGREDIENTI coadiuvante, additivi in ordine decrescente (percentuali riferite al prodotto all'origine)**

BESCIAMELLA 64.0% (LATTE, FARINA DI GRANO TIPO 00, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. ( LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), SALE IODATO, NOCE MOSCATA) , CONDIMENTO AL PESTO 24.5%(BESCIAMELLA ( LATTE, FARINA DI GRANO TIPO 00, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. ( LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), SALE IODATO, NOCE MOSCATA) , PESTO (PREPARATO DI BASILICO GENOVESE D.O.P. 51.5% ( BASILICO GENOVESE D.O.P.70%, OLIO EXTRA VERGINE, SALE, ANTIOSSIDANTE: E300), PECORINO 22.9% ( LATTE DI PECORA, SALE, CAGLIO), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. 5.8% ( LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), AROMA NATURALE, PINOLI 1.7%, AGLIO, ANTIOSSIDANTE: E300) , PASTA ALL'UOVO 11.5% ( SEMOLA DI GRANO DURO, UOVO, ACQUA).

**ALLERGENI**

ALLERGENE	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO
<b>Glutine</b> e/o cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	X
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei		X
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	X	X
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce		X
<b>Arachidi</b> e prodotti derivati		X
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia		X
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	X
<b>Frutta a guscio</b> e prodotti derivati	X	X
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano		X
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape		X
Semi di <b>sesamo</b> e prodotti a base di sesamo		X
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)	X	X
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini		X
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi		X

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g)**

PARAMETRO	OTTIMI	ACCETTABILI
AEROBI MESOFILI CMT	100.000	1.000.000
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	10	100
ENTEROBACTERIACEAE	10	100
CLOSTRIDIUM PERFRINGES	10	100
SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25G	ASSENTE IN 25G
L. MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25G	ASSENTE IN 25G

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

VALORI MEDI PER GR. 100 DI PRODOTTO		
<b>ENERGIA</b>	783,00 kJ	187,00 Kcal
<b>GRASSI</b>	9,50 g.	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,30 g.	
<b>CARBOIDRATI</b>	19,00 g.	
DI CUI ZUCCHERI	3,20 g.	
<b>PROTEINE</b>	5,80 g.	
<b>SALE</b>	0,67 g.	

**IDONEITA' IMBALLO PRIMARIO**

OPSON S.R.L. DICHIARA CHE GLI IMBALLI UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI SONO CONFORMI AL D.M. 21/03/1973 E S.M., AL REGOLAMENTO CE 1935/2004 ED IL REGOLAMENTO CE 2023/2006 E S.M.

**CONFEZIONAMENTO**

ATM

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

CONSERVARE TRA 0 E +4°C

**SHELF LIFE**

GIORNI 12

**MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE**

AL FINE DI GARANTIRE L'INTEGRITÀ DEL PRODOTTO SOTTO IL PROFILO MICROBIOLOGICO, IL TRASPORTO DEVE EFFETTUARSI CON MEZZI AVENTI CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE IDONEE A GARANTIRE UN REGIME DI FREDDO CON TEMPERATURE INFERIORI A + 4°C

**CONSIGLI D'USO**

TOGLIERE LA PELLICOLA E METTERE IN UN CONTENITORE DA FORNO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 110°C CONVEZIONE APERTA, SONDA 65 °C AL CUORE, IN ASSENZA DI SONDA 20/25 MINUTI.

*Dr. Gianluca Gazeri  
Responsabile Qualità*