



**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:

**1**

Revisione:

**1**

Emissione:

**Resp. HACCP**

Approvazione:

**Direzione**

**PRODOTTO: CREPELLE ALLA FIORENTINA T/A**

**COD:1162**

**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**

T/A

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

CREPELLE 56.5% (RIPIENO (RICOTTA 54.9% ( SIERO DI LATTE VACCINO PASTORIZZATO, CREMA DI LATTE, SALE), LATTE, SPINACI 13.8%, FIOCCHI DI PATATE ( PATATE DISIDRATATE IN FIOCCHI, EMULSIONANTE E471, CONSERVANTE: METABISOLFITO DI SODIO, ANTIOSSIDANTE: E304, REGOLATORE D'ACIDITÀ: E330, STABILIZZANTE E450i, SPEZIE), PANNA FRESCA, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. ( LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), SALE IODATO, NOCE MOSCATA, PEPE BIANCO), SFOGLIA ( LATTE, UOVA INTERE ( MISTO DI UOVA DI GALLINA PASTORIZZATO), FARINA DI GRANO TIPO 00, SALE IODATO)) , BESCIAMELLA ( LATTE, FARINA DI GRANO TIPO 00, BURRO , PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. ( LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO), SALE IODATO, NOCE MOSCATA) , AGENTE DI RIVESTIMENTO:LECITINA DI SOIA.

**ALLERGENI**

ALLERGENE	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE NELLO STABILIMENTO
Glutine e/o cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova	X	X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	X
Frutta a guscio e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)	X	X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi 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>	805,00 kJ	193,00 Kcal
<b>GRASSI</b>	12,00 g.	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7,60 g.	
<b>CARBOIDRATI</b>	13,00 g.	
DI CUI ZUCCHERI	3,90 g.	
<b>PROTEINE</b>	8,00 g.	
<b>SALE</b>	1,20 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 13

**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 SCALDARE: NEL FORNO A MICROONDE PER 3 MINUTI A 750W; OPPURE SCALDARE NEL FORNO TRADIZIONALE PRERISCALDATO VENTILATO PER 10 MINUTI A 120°C

*Dr. Gianluca Gazeri  
Responsabile Qualità*