



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: FOCACCIA COTTO E SALSA BOSCAIOLA

COD:1140

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)

FOCACCIA 60% (FARINA DI GRANO TENERO 00, ACQUA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, OLIO DI OLIVA, LIEVITO DI BIRRA, SALE, FIOCCHI DI PATATE, ESTRATTO DI MALTO D'ORZO), PROSCIUTTO COTTO 20% (COSCIA DI SUINO, SALE, DESTROSI, AROMI, ANTIOSSIDANTE: E301, CONSERVANTE: E250), SALSA BOSCAIOLA 20% (OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, MISTO D'UOVA DI GALLINA FRESCHE PASTORIZZATO, ACETO DI VINO (CONTIENE SOLFITI), SALE IODATO, SACCAROSIO, AMIDO MODIFICATO DI MAIS, SUCCO DI LIMONE (SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO, CONSERVANTE: METABISOLFITO DI SODIO), SENAPE (ACQUA, SEMI DI SENAPE, ACETO (CONTIENE SOLFITI), SALE, SPEZIE, AROMI NATURALI), ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO), FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI 38% (FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI 75%, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, AMIDO DI RISO, AGLIO, PREZZEMOLO, PEPE, AROMI, ANTIOSSIDANTI: E300, CORRETTORE DI ACIDITÀ: E330), AGLIO, AROMA NATURALE, PREZZEMOLO, AROMA, ANTIOSSIDANTE: E330)

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
Frutta a guscio e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape	X	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		
ENERGIA	1.284,00 kJ	307,00 Kcal
GRASSI	17,00 g.	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,20 g.	
CARBOIDRATI	30,00 g.	
DI CUI ZUCCHERI	0,50 g.	
PROTEINE	8,50 g.	
SALE	1,40 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 7

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

CONSUMARE TALE E QUALE

*Dr. Gianluca Gazeri
Responsabile Qualità*