



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: **20 novembre 2020**

Edizione:
1

Revisione:
1

Emissione:
Resp. HACCP

Approvazione:
Direzione

PRODOTTO: FOCACCIA CRUDO, SALSA ALLE OLIVE E SCAMORZA

COD:1143

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 56% (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), SALSA ALLE OLIVE 18,7% (MAIONESE (OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, MISTO D'UOVO DI GALLINA FRESCHE PASTORIZZATO, ACETO (CONTIENE SOLFITI), AMIDO, SALE IODATO, SACCAROSIO, SUCCO DI LIMONE (SUCCO DI LIMONE DA CONCENTRATO, CONSERVANTE: METABISOLFITO DI SODIO), SENAPE (ACQUA, SEMI DI SENAPE, ACETO DI ACQUAVITE, SALE, SPEZIE, AROMI NATURALI), CONSERVANTE: E200, ANTIOSSIDANTE: E330), OLIVE NERE 23,7% (OLIVE NERE, ACQUA, SALE, STABILIZZANTE: E579), AGLIO), SCAMORZA 16,3% (LATTE, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, AROMI: FUMO LIQUIDO), PROSCIUTTO CRUDO 9% (CARNE DI SUINO, SALE, AROMI, SPEZIE, CONSERVANTE: E252).

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 |
| 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 | 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 | 1.437,00 kJ | 344,00 Kcal |
| GRASSI | 20,00 g. | |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 4,20 g. | |
| CARBOIDRATI | 29,00 g. | |
| DI CUI ZUCCHERI | 1,90 g. | |
| PROTEINE | 12,00 g. | |
| SALE | 1,30 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*