



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: ARISTA CON PISELLI

COD:1271

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)

ARISTA 48%, CONDIMENTO DI PISELLI 48% (PISELLI 82,2%, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, CIPOLLE, AGLIO A FETTE, ESTRATTO DI LIEVITO, ROSMARINO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CONDIMENTO PER ARROSTI (SALE, AROMI NATURALI), PEPE NERO, SALE IODATO), SALSIA (BURRO, FARINA DI GRANO TIPO 00, ESTRATTO DI LIEVITO, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLI OEXTRAVERGINE DI OLIVA, AGLIO, ROSMARINO, SALVIA), OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, CONDIMENTO PER ARROSTI (SALE, AROMI NATURALI).

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 |
| 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 |
| 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 | 2.167,00 kJ | 519,00 Kcal |
| GRASSI | 30,00 g. | |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 0,80 g. | |
| CARBOIDRATI | 7,00 g. | |
| DI CUI ZUCCHERI | 2,10 g. | |
| PROTEINE | 54,00 g. | |
| SALE | 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 10

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 PELLICOLE E SCALDARE: NEL FORNO A MICROONDE PER 3 MINUTI A 750 W OPPURE IN FORNO TRADIZIONALE PRERISCALDATO PER 10 MINUTI A 120 °C.

*Dr. Gianluca Gazeri
Responsabile Qualità*