

1. Informazioni generali

Denominazione commerciale	INSALATA DI RISO TRADIZIONALE
Denominazione legale	Preparazione gastronomica a base di riso con verdure, formaggio, wurstel e prosciutto cotto
Codice articolo	3205
EAN13	8011735007464
Unità di vendita	1 pz/ct
Peso netto Kg	2,000
Shelf life primaria (giorni)	18
Shelf life alla consegna (giorni)	17
Shelf life secondaria (giorni)	3
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

2. Ingredienti

Preparazione gastronomica a base di riso con verdure, formaggio, wurstel e prosciutto cotto - Ingredienti: riso cotto 56% (acqua, riso), condimento alle verdure e funghi 24% (ortaggi in proporzione variabile 81% (carote, SEDANO rapa, peperoni, cetrioli, cipolline, olive, mais, capperi), acqua, aceto di vino, funghi 5% (funghi nameko *Pholiota mutabilis*), sale, zucchero, acidificante: acido citrico)), piselli 8%, olive nere denocciolate 4% (olive, acqua, stabilizzante: gluconato ferroso), wurstel 2,8% (carne di suino 85%, acqua, sale, destrosio, spezie (SENAPE), proteine vegetali idrolizzate, stabilizzante: E450, antiossidante: E300, conservante: E250), prosciutto cotto 2,8% (coscia di suino 70%, acqua, sciroppo di glucosio e destrosio, amido di patata, sale, aromi, spezie, gelificante: E407, addensante: E415, antiossidante: E301, conservante: E250), formaggio Edamer 1,8% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio, antiagglomerante: fecola di patate), olio di semi di girasole, succo di limone (succo di limone concentrato, conservante: metabisOLFITO di sodio), sale, pepe nero. Può contenere presenza accidentale di noccioli o frammenti di essi. Può contenere: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Molluschi.

3. Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100g: Energia 743 kJ / 178 kcal, grassi 9,6 g di cui acidi grassi saturi 1,7 g, carboidrati 19 g di cui zuccheri 1 g, proteine 3,8 g, sale 1 g.

4. Parametri microbiologici

Parametro	UM	Valore
Carica batterica totale	ufc/g	<10 ⁵
<i>Enterobacteriaceae</i>	ufc/g	≤10 ²
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	≤10
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	≤10 ²
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ufc/g	≤10 ²
<i>Clostridium perfringens</i>	ufc/g	≤10
<i>Salmonella</i> spp.	25g	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	25g	Assente

5. Modalità di consumo

6. Allergeni

Allergeni (Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.)	Presente		Assente
	Come ingrediente	Come contaminante	
CEREALI contenenti glutine		X	
CROSTACEI e prodotti derivati		X	
UOVA e prodotti derivati		X	
PESCE e prodotti derivati		X	
ARACHIDI e prodotti derivati arachidi		X	
SOIA e prodotti derivati		X	
LATTE e prodotti derivati	X		
FRUTTA A GUSCIO		X	
SEDANO e prodotti derivati	X		
SENAPE e prodotti derivati	X		
SEMI DI SESAMO e prodotti derivati		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti	X		
LUPINI e prodotti derivati			X
MOLLUSCHI e prodotti derivati		X	

Allergeni presenti come ingredienti	Latte, Sedano, Senape, Anidride solforosa e solfiti.
Allergeni presenti come contaminanti	Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Molluschi.
Allergeni assenti	Lupini.

7. Indicazioni di smaltimento

Vaschetta PP5 - Film 7: Raccolta plastica - Consulta le indicazioni del tuo comune

8. Trasporti e logistica

EmmeFOOD srl dichiara che il trasporto dei suoi prodotti avviene con automezzi idonei al trasporto di alimenti, tali da garantire il rispetto della catena del freddo con temperature inferiori a +4°C e che gli stessi ottemperano a quanto previsto dal Reg. 852/2004.

CT per strato	8
Strati per pallet	15
CT per pallet	120
Europallet EPAL (cm)	120x80

9. Codifica del lotto

Il lotto sulle confezioni dei prodotti finiti possiede la seguente codifica: aa ggg, dove aa corrisponde all'anno corrente e ggg corrisponde al giorno giuliano. Viene riportato, su richiesta del cliente, sul DdT. Il DdT viene datato il giorno successivo rispetto la produzione, pertanto, la merce è sempre stata prodotta il giorno precedente rispetto alla data di emissione di tale documento di trasporto.

10. Riferimenti legislativi

L'Azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. EmmeFOOD è conforme ai requisiti richiesti dai Reg. 396/05 e s.m.i. (Residui antiparassitari), Reg. 1881/06 e s.m.i. (Metalli pesanti), Reg. 1829/03 e s.m.i. (OGM). I materiali di imballaggio primario sono conformi al DM 21/03/73 e s.m.i. e al Reg. UE 10/11 e s.m.i.

11. Dati aziendali

Nome dell'azienda	EmmeFOOD S.r.l.
Sede legale e stabilimento di produzione	Via delle Industrie 6, 47824 Poggio Torriana (RN) Italy
P.IVA e CF	02118500400
SDI	A4707H7
PEC	fornoromagnolo@pec.fornoromagnolo.it
IBAN	IT12S0709005428006010106039
Bollo sanitario	IT 2104/L
Codice ATECO	10.85.09
E-mail	info@emmefood.com
E-mail ordini	ordini@emmefood.com
E-mail fatture	fatture@emmefood.com
E-mail amministrazione	amministrazione@emmefood.com
E-mail commerciale	davide.bozza@emmefood.com
E-mail qualità	qualita@emmefood.com
Telefono	(+39) 0541 627 275
Fax	(+39) 0541 686 536
Sito web	www.emmefood.com

Redazione Responsabile Controllo Qualità	Beatrice Bugli
Verifica Responsabile Assicurazione Qualità	Simone Mazzini
Approvazione Direzione	Mirko Muccioli