

| | | |
|--|--------------------------------|------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | CI0605 Ed.01 Rev.02 |
| | SEITAN FRESCO BIOLOGICO | 21/04/2020 |

| ANAGRAFICA | |
|---------------------------|---|
| Denominazione commerciale | SEITAN FRESCO |
| Codice Articolo | CI0605 |
| Codice Ean | 8019314000257 |
| Marchio commerciale | Compagnia Italiana |
| Peso netto confezione | 240 g (2x2x60g) |
| Scadenza | 50 gg |
| Lotto | Numero Giuliano annuale in ordine decrescente (365= 1°giorno) |



| DESCRIZIONE | |
|--|--|
| Denominazione legale (o usuale/ descrittiva) | Preparazione alimentare a base di glutine di frumento |
| Descrizione prodotto | Il seitan da glutine è ottenuto partendo dalla miscelazione degli ingredienti a cui, segue la formatura, la cottura, l'insaccamento in budelli sintetici, la pastorizzazione, il raffreddamento, l'affettatura e il confezionamento sottovuoto in comode porzioni. |
| Modalità di conservazione | Conservare a +2/+7°C Una volta aperta la confezione si consiglia di consumare il prodotto entro 2 giorni |
| Consigli per il consumo | Padella 5 minuti |
| Prodotto biologico | SI <input checked="" type="checkbox"/> CERT.BIO: IT BIO 007 |
| Agricoltura | UE/NON UE |
| Prodotto vegano | SI <input checked="" type="checkbox"/> |
| Prodotto vegetariano | SI <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ingredienti | Farina di frumento* (glutine* 31%), acqua, farina di farro* 9,6%, salsa di soia* (acqua, fagioli di soia* , grano integrale*, sale marino), zenzero*. *biologico |
| Allergeni | Soia, glutine. Può contenere sedano. |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Colore | Marrone chiaro |
| Odore | Neutro |
| Sapore | Delicato, non persistente |
| Consistenza | Tenero, soffice |

| CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE | | |
|----------------------------------|---------|------------------------------------|
| Parametro | Valori | Riferimento |
| Pesticidi ed altri contaminanti | assenti | Reg. CE 1881/2004 e succ.modifiche |
| Residui fitofarmaci | assenti | Reg. CE 834/2007 e succ. modifiche |
| OGM | assenti | Reg. CE 834/2007 e succ. modifiche |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Parametro | Valori – limiti alla produzione | Valori limite alla scadenza |
| Carica batterica totale | < 1.000 ufc/g | < 10.000 ufc/g |
| Lieviti | <100 ufc/g | <1.000 ufc/g |
| Muffe | <100 ufc/g | <1.000 ufc/g |
| Enterobatteri | < 10 ufc/g | < 100 ufc/g |
| E. Coli b-glucosidasi positivo | < 10 ufc/g | < 10 ufc/g |
| Bacillus cereus | assente in 25 g | assente in 25 g |
| Yersinia enterocolitica | assente in 25 g | assente in 25 g |
| Staphilococchi coag.positivi | < 10 UFC /g | < 10 UFC /g |
| Lysteria monocytogenes | assente in 25 g | assente in 25 g |

PARAMETRI NUTRIZIONALI

| | | |
|--|--------------------------------|------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | CI0605 Ed.01 Rev.02 |
| | SEITAN FRESCO BIOLOGICO | 21/04/2020 |

| VALORI MEDI PER 100g | | VALORI MEDI PER PORZIONE | |
|-----------------------------|------------------|--------------------------|---|
| Energia: | 704 kJ/ 167 kcal | / | / |
| Grassi: | 2.3 g | / | / |
| di cui acidi grassi saturi: | 0.5 g | / | / |
| Carboidrati: | 5.6 g | / | / |
| di cui zuccheri: | 1.0 g | / | / |
| Fibre | 3.2 g | / | / |
| Proteine | 29 g | / | / |
| Sale | 1.23 g | / | / |

| DICHIARAZIONE ALLERGENI (rif. Reg. Ce 1169/2011) | | |
|--|------------------|-----------------------------------|
| Allergene | Presenza diretta | Contaminazione crociata possibile |
| Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati | SI | |
| Uova e prodotti di uova e prodotti derivati | NO | NO |
| Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati | NO | NO |
| Crostacei e prodotti derivati | NO | NO |
| Arachidi e prodotti derivati | NO | NO |
| Soia e prodotti derivati | SI | |
| Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) | NO | NO |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati | NO | NO |
| Sedano e prodotti derivati | NO | SI |
| Senape e prodotti derivati | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm | NO | NO |
| Lupino e prodotti derivati | NO | NO |
| Molluschi e prodotti derivati | NO | NO |

| CONFEZIONAMENTO | |
|---------------------------------------|--|
| Tipo di confezioni (imballo primario) | 2 porzioni confezionate singolarmente sottovuoto |
| Formato confezioni (cm)- | 20L x 3,5H x 10P |
| Tipo imballo secondario | cartone |
| Dimensione cartone (mm)(H x L x P)- | 215 x 108 x 235 |

| BANCALIZZAZIONE | |
|--|-----|
| N° confezioni/cartone | 6 |
| N° cartoni/strato | 15 |
| N° strati/ pallet | 10 |
| N° cartoni/pallet | 150 |
| Peso netto pallet | |
| Altezza massima bancale (bancale compreso) | |

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Natura Nuova S.p.A. Consortile

Denominazione prodotto: Seitan Fresco 2x120g

| Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE | | Presente nel prodotto (ingrediente) * | PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO) |
|---|---|---------------------------------------|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamuf, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati | SI | |
| 2 | Crostacei e/o prodotti a base di crostacei | No | |
| 3 | Uova e/o prodotti a base di uova | No | |
| 4 | Pesce e/o prodotti a base di pesce | No | |
| 5 | Arachidi e/o prodotti a base di arachidi | No | |
| 6 | Sola e/o prodotti a base di sola | SI | |
| 7 | Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | No | |
| 8 | Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati | No | |
| 9 | Sedano e/o prodotti a base di sedano | | SI |
| 10 | Senape e/o prodotti a base di senape | No | |
| 11 | Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo | No | |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | No | |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupini | No | |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi | No | |

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene. MA NON È ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 22/04/2020

NATURA NUOVA S.p.A. Consortile

Società Agricola

Sede Legale: Via Vecchia Albergone, 19

TIMBRATO EMANACAVALLIO (RA)

Tel. 0545 63966

C.F. e P. IVA 02280730397