

## Scheda tecnica di prodotto

---

<b>Nome prodotto</b>	<b>RISOTTO AGLI ASPARAGI "CUCINA SARTOR" SURGELATO</b>
<b>Denominazione legale</b>	<b>Preparazione alimentare a base di riso precotto e asparagi, surgelata.</b>
<b>Codice interno</b>	<b>SRR013</b>
<b>Descrizione</b>	<i>Preparazione alimentare a base di riso precotto e asparagi, surgelata</i>
<b>Ingredienti</b>	<i>Ingredienti: riso precotto 50% (acqua, riso, sale, asparagi verdi 20%, acqua, formaggio (latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico), cipolla, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, panna, amido di riso, sale. Può contenere tracce di glutine e sedano</i>  <i>Non contiene additivi. Allergeni (Reg.CE 1169/11 e succ. mod.): vedere elenco ingredienti. La materia prima utilizzata non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Prodotto non sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>
<b>Preparazione</b>	<i>In padella: versare il prodotto ancora surgelato in una padella preriscaldata, aggiungere 3 cucchiaini d'acqua e cuocere per 5 minuti, a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto. In microonde: versare prodotto in un contenitore per microonde e scaldare a 750W per 6 minuti (i tempi di cottura vanno aumentati di 1 minuto ogni 100 watt in meno). Mescolare e lasciare riposare 1 o 2 minuti prima di servire.</i>
<b>Avvertenze</b>	<i>Da consumarsi previa cottura.</i>

---

### Caratteristiche organolettiche

---

<b>Colore</b>	<i>Verde chiaro, tipico del risotto agli asparagi. Punte di asparagi di colore verde</i>
<b>Sapore</b>	<i>Gradevole, con intenso sapore di asparago</i>
<b>Odore</b>	<i>Tipico del prodotto, intenso sapore di asparago</i>
<b>Aspetto</b>	<i>Riso surgelato in IQF miscelato a condimento. Il condimento si presenta da surgelato in scaglie irregolari, dopo cottura denso e ben amalgamato con il riso. Presenti punte di asparagi.</i>
<b>Consistenza</b>	<i>Cremosa; il riso è consistente ma non eccessivamente duro.</i>

---

### Confezionamento, imballaggio e conservazione

---

<b>Imballo primario</b>	<i>Buste sigillate in accoppiato COEX20/PLST12MET/PLT40 per uso alimentare</i>
<b>Imballo secondario</b>	<i>cartoni sigillati</i>
<b>Peso netto</b>	<i>6 x550g</i>
<b>Pallet</b>	<i>Tipo EPAL + film estensibile</i>
<b>Identificazione</b>	<i>Etichetta posta sul cartone e riportante le indicazioni di legge</i>
<b>Lotto</b>	<i>Riportato sull'etichetta del cartone e sulla busta come L+lettera(=anno)+nnn(=giorno progressivo)+n (numero linea di confezionamento)</i>
<b>Conservazione e trasporto</b>	<i>Temperatura &lt; -18° C</i>
<b>TMC (mesi)</b>	<i>24</i>

**Nome prodotto** *RISOTTO AGLI ASPARAGI "CUCINA SARTOR" SURGELATO*  
**Denominazione legale** *Preparazione alimentare a base di riso precotto e asparagi, surgelata.*  
**Codice interno** *SRR012*

### Parametri chimico-fisici

	<i>V standard</i>	<i>limite</i>	<i>u.m.</i>
<b>Parametri dimensionali</b>			
<i>Dimensione pezzi (sul prodotto surgelato)</i>	<i>&lt; 50</i>		<i>mm</i>
<b>Parametri chimico-fisici</b>			
<i>Residui di pesticidi o sostanze chimiche</i>	<i>Reg CE 396/05 e succ. mod.</i>		
<i>Metalli pesanti (Pb, Cd)</i>	<i>Reg CE 1881/06 e succ. mod</i>		
<b>Difettosità</b>			
<i>Corpi estranei</i>	<i>assenti</i>		<i>n°/500g</i>
<i>agglomerati &gt; 5 cm (sul prodotto surgelato)</i>	<i>max 5</i>		<i>%/500g</i>

\*E.M. = Materiale estraneo non vegetale. E.V.M. = Materiale Vegetale Estraneo

### Caratteristiche microbiologiche

	<i>V standard</i>	<i>V tollerato</i>	<i>u.m.</i>
<i>Carica Mesofila Totale</i>	<i>&lt; 50.000</i>	<i>500.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Coliformi Totali</i>	<i>&lt; 500</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>E. coli</i>	<i>&lt; 10</i>	<i>100</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Lieviti e muffe</i>	<i>&lt; 500</i>	<i>1.000</i>	<i>ufc/g</i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>-</i>	<i>assente/25g</i>	<i>-</i>
<i>Listeria m.</i>	<i>-</i>	<i>O.M. 7/12/93</i>	<i>-</i>

### Valori Nutrizionali

	<i>V. N. per 100 g</i>
<b>Energia (kJ)</b>	<i>607</i>
<b>Energia (kcal)</b>	<i>114</i>
<b>Grassi (g)</b>	<i>4,9</i>
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	<i>1,7</i>
<b>Carboidrati (g)</b>	<i>21,8</i>
<b>di cui zuccheri (g)</b>	<i>0,2</i>
<b>Fibre (g)</b>	<i>0,9</i>
<b>Proteine (g)</b>	<i>2,9</i>
<b>Sale (g)</b>	<i>0,80</i>

**Verifica RGQ**



**Approvazione PRO**



**Approvazione COM**

