

DATA - DATE: (dd-mm-yyyy) 22.04.22 Vers. 02

NUMERO D'ARTICOLO - ARTICLE NUMBER: 9999

EAN CODE: 8028623099999

PACKAGING MATERIAL NUMBER + VERSION: PLM0261 - 02

BRAND: M'AMA

NAME: CASERECCE AL PESTO – CASERECCE PASTA WITH PESTO SAUCE

DENOMINAZIONE LEGALE: CASERECCE AL PESTO DI BASILICO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – SURGELATE. DA CONSUMARSI
PREVIA COTTURA.

LEGAL NAME: CASERECCE PASTA WITH BASIL PESTO WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - FROZEN. COOK BEFORE EATING.

ELS (EUROPEAN LICENSING SYSTEM) CODE:

Ingredienti: pasta di semola di **grano** duro 63% [semola di **grano** duro (**glutine**), acqua, sale], besciamella [acqua, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, farina di **grano** tenero (**glutine**), amido di **frumento** (**glutine**)], olio extra vergine di oliva 5%, olio di semi di girasole, basilico 4,5%, formaggio Grana Padano 3% (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima d'**uovo**), formaggio Pecorino Romano 1% (**latte**), sale, aglio, pepe bianco. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

Ingredients: Durum **wheat** semolina pasta 63% [durum **wheat** semolina (**gluten**), water, salt], béchamel sauce [water, powdered skimmed **milk**, powdered **whey**, **wheat** flour (**gluten**), **wheat** starch (**gluten**)], extra virgin olive oil 5%, sunflower oil, basil 4,5%, Grana Padano cheese 3% (**milk**, salt, rennet, preservatives: lysozyme from **eggs**), Pecorino Romano cheese 1% (**milk**), salt, garlic, white pepper. May contain traces of **soya** and **mustard**.

Può contenere tracce di: Soia – Senape

May contain traces of: Soy – Mustard

Peso – Weight :

300 g e = 10,6 oz

n x g 0,0 oz

Dimensioni imballo primario:

Primary packaging dimensions: 174 x 174x 36.5h mm

N° confezioni per cartone: 6
Units per carton:

Dimensioni imballo secondario:
Secondary packaging dimensions: 365 x 182 x 113h mm

Palettizzazione/Palletizing

- Strati/Layers: 16
- Cartoni/Cartons: 12
- Totale cartoni/Total cartons : 192

Unità d'ordine: Cartone
Order unit: Cardboard

Unità di fatturazione: Piattino
Billing unit: Tray

Scadenza: Mesi: Giorni:
Shelf life: Months: 15 Days: 450

Conservazione: - 18°C
Storage:

Indicazioni per la preparazione: Nel forno a microonde: introdurre la confezione surgelata con coperchio nel forno e cuocere per 4/5 minuti circa a media potenza (ca. 800W). In padella: mettere la monoporzione nella padella già riscaldata, aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua, coprire e riscaldare a fuoco medio per 9 minuti mescolando delicatamente il prodotto almeno 2/3 volte.

Preparation instructions: In the microwave oven: introduce the frozen package with lid in the oven and heat for about 4/5 minutes at medium power (about 800 W). In the pan: put the single portion in the pan already heated, add 1/2 cup of water, cover and heat over medium heat for 9 minutes, gently stirring the product at least 2/3 times.

Note:

Notes:

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition declaration / Nährwertdeklaration / Información nutricional:

Portion	300	g					
Numero e tipo di porzioni Number and type of portions Anzahl und Art der Portionen Número y tipo de porciones		Unit	per 100 g	per Portion	%RI/ portion	RI*	%RI/ 100g
Energia / Energy / Energie / Valor energético		kJ	932	2813	33	8400	11
		kcal	223	672		2000	
Grassi / Fat / Fett / Grasas		g	11	33	47	70	
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas		g	2,2	6,6	33	20	
di cui acidi grassi monoinsaturi / of which mono- unsaturates / davon einfach ungesättigte Fettsäuren / de las cuales monoinsaturadas		g			-	-	
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturates / davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren / de las cuales poliinsaturadas		g			-	-	
grassi trans / trans fat / Trans Fette / Grasas trans		g			-	-	
Colesterolo / Cholesterol / Cholesterin / Colesterol		mg			-	-	
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono		g	24	72	28	260	
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares		g	1,6	4,8	5	90	
Saccarosio / Sucrose / Saccharose / Sacarosa		g			-	-	
Maltosio / Maltose / Maltose / Maltosa		g			-	-	
Lattosio / Lactose / Laktose / Lactosa		g			-	-	
Glucosio / Glucose / Glukose / Glucosa		g			-	-	
Fruttosio / Fructose / Fruktose / Fructosa		g			-	-	
Fibre / Fibre / Ballaststoffe / Fibra alimentaria		g	1,3	3,9	-	-	
Proteine / Protein / Eiweiß / Proteínas		g	6,6	20	40	50	
Sodio come Na / Sodium / Natrium / Sodio		g			-	-	
Sale / Salt / Salz / Sal		g	0,78	2,3	39	6	
Ceneri / Ashes / Asche / cenizas		g			-	-	
Contenuto in acqua / Water content / Wasser / agua		g			-	-	
			%NRV/ 100g	per Portion	%NRV/ portion	NRV**	
Vitamina A / Vitamin A / Vitamin A / Vitamina A		µg				800	
Vitamina D / Vitamin D / Vitamin D / Vitamina D		µg				5	
Vitamina E / vitamin E / Vitamin E / Vitamina E		mg				12	
Vitamina K / vitamin K / Vitamin K / Vitamina K		µg				75	
Vitamina C / vitamin C / Vitamin C / Vitamina C		mg				80	
Tiamina B1 / tiamin B1 / Thiamin B1 / Tiamina B1		mg				1,1	
Riboflavina B2 / riboflavin B2 / Riboflavin B2 / Riboflavina B2		mg				1,4	
Niacina B3 / niacin B3 / Niacin B3 / Niacina B3		mg				16	
Vitamina B6 / vitamin B6 / Vitamin B6 / Vitamina B6		mg				1,4	
Acido folico B9 / folic acid B9 / Folsäure B9 / Ácido fólico B9		µg				200	
Vitamina B12 / vitamin B12 / Vitamin B12 / Vitamina B12		µg				2,5	
Biotina B8 / biotin B8 / Biotin B8 / Biotina B8		µg				50	
Acido pantotenico B5 / pantothenic acid B5 / Pantothensäure B5 / Ácido pantoténico B5		mg				6	
Potassio / Potassium / Kalium / Potasio		mg				2000	
Calcio come Ca / Calcium / Kalzium / Calcio		mg				800	
Fosforo / Phosphorus / Phosphor / Fósforo		mg				700	
Ferro come Fe / Iron / Eisen / Hierro		mg				14	

*RI: Reference Intake of an average adult (8400kJ/2000 kcal). **NRV: Nutrient Reference Values.

Valori Microbiologici - Microbiological analysis - Mikrobiologische Werte - Valores microbiológicos

Conta totale/Total count/ Gesamtkeimzahl / Recuentos totales	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Lieviti / Yeast / Hefen / Levaduras	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Muffe / mould / Schimmel / Mohos	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Coliformi/ Coliforms / Coliforme / Coliformes	<	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Enterobacteriaceae	< 1000	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Absent	/25g
Staphylococchi coag. +	< 100	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
Clostridi solf. rid.	< 100	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< absent	/25g or CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	< 50	UFC/g CFU/g KBE/g UFC/g

LEGAL REQUIREMENTS

Glutine: < 20 ppm (metodo d'analisi immunoenzimatico ELISA).

Gluten: < 20 ppm (ELISA enzyme immunoassay analysis).

OGM: secondo il Reg. (CE) n° 1829/2003 e n° 1830/2003 il prodotto non deve essere dichiarato come contenente OGM.

GMO: according to the Reg. (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003 the product must not be declared as containing GMOs.

Contaminanti (micotossine, metalli): il prodotto è conforme al Reg. (CE) n° 1881/2006.

Contaminants (mycotoxins, metals): the product complies with Reg. (EC) No. 1881/2006.

Acrilammide: il prodotto è conforme al Reg. (UE) n° 2158/2017.

Acrylamide: the product complies with Reg. (EU) No. 2158/2017.

Igiene dei prodotti alimentari: il prodotto è conforme al Reg. (CE) n° 852/2004 e 853/2004.

Food hygiene: the product complies with Reg. (EC) No. 852/2004 and 853/2004.

Rintracciabilità: il prodotto è conforme al Reg. (CE) n° 178/2002.

Traceability: the product complies with Reg. (EC) No. 178/2002.