

Il file contiene le specifiche tecniche di un prodotto alimentare, nello specifico polpette surgelate, denominate "MEATBALLS". Procedo con la traduzione integrale in italiano.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO FINALE

01037 - POLPETTE

Pagina 1 di 2

Versione: 4a / 25.05.2023

Autore: Consulente scientifico

Approvazione: Amministrazione

NOME DEL PRODOTTO: POLPETTE

PRODOTTO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO - SURGELATO

CODICE PRODOTTO: 01037

1. INGREDIENTI

Ingrediente	Paese di origine	% nel prodotto finale
Manzo	UE/POLONIA	40%
Maiale	UE/GERMANIA	35%
Pane tostato (farina di grano, sale, agente lievitante)		
Acqua		
Cipolla fresca		
Prezzemolo		
Sale		
Spezie		
Albume d'uovo		
Proteine di soia		
Ouzo		
Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico		

2. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

In conformità alla normativa CE 1169/2011, ultima versione del 01.01.2018 e all'articolo 89b del Codice Alimentare e delle Bevande.

3. ALLERGENI

Sostanza/Prodotto allergenico	Presente come ingrediente (SI/NO)	Presente come tracce (SI/NO)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, ecc.)	SÌ	
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	SÌ	
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	SÌ	
Latte e derivati (incluso lattosio)	SÌ	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, ecc.)	NO	
Sedano e derivati	NO	
Senape e derivati	SÌ	
Semi di sesamo e derivati	SÌ	
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o litro, espressi in SO ₂)	NO	
Lupini e derivati	NO	
Molluschi e derivati	NO	

SPECIFICHE DEL PRODOTTO FINALE

01037 - POLPETTE

Pagina 2 di 2

Versione: 4a / 25.05.2023

Autore: Consulente scientifico

Approvazione: Amministrazione

4. DETTAGLI DEL PRODOTTO

1. Durata di conservazione (dopo la produzione/imballaggio): 365 giorni
2. Temperatura di conservazione: < -18°C
3. Condizioni di trasporto: < -18°C
4. Data di scadenza: Giorno/Mese/Anno (es. 31-12-2025)

5. Peso della confezione primaria: 1 kg
 6. Peso della confezione secondaria: 6 sacchetti da 1 kg
 7. Preparazione e utilizzo: Consumare dopo riscaldamento. Non ricongelare dopo lo scongelamento.
-

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microorganismo/Tossina n c m	M	Metodo analitico
Listeria monocytogenes	5 0 Assenza in 25 g	EN/ISO 11290-1
Salmonella spp.	5 0 Assenza in 25 g	EN/ISO 6579-1

6. VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)

Parametro	Valore
Energia	1035 kJ
Energia	249 kcal
Grassi	17,3 g
- di cui acidi grassi saturi	6,3 g
Carboidrati	9,8 g
- di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	13,4 g
Sale	1,4 g

7. CONTROLLO DEI CORPI ESTRANEI

Installazione di rilevatori di metalli.

8. OBBLIGHI LEGISLATIVI

1. Assenza di ingredienti OGM.
2. Assenza di componenti irradiati.
3. Residui di pesticidi in conformità ai Regolamenti CE 396/2005, 299/2008 e successive modifiche.
4. Residui di farmaci veterinari in conformità ai Regolamenti CE 470/2009, 37/2010 e successive modifiche.
5. Assenza di sostanze con azione ormonale/tirostatica.

6. Materiali di imballaggio conformi alle norme CE 10/2011, 1935/2004, ecc.
 7. Livelli massimi di contaminanti in conformità al Regolamento CE 915/2023.
 8. Additivi alimentari conformi al Regolamento CE 1333/2008.
-

Se hai bisogno di ulteriori dettagli o modifiche, fammi sapere!