





















MADE IN ITALY  
Electrolux Professional























Ogni giorno eseguiamo più di 6.000 controlli  
per garantire i più alti standard qualitativi.  
Per saperne di più vai su [www.pasta.it](http://www.pasta.it)

### FORMAGGIO A PASTA FILATA

Ingredienti:  
Pasta filata, latte, sale, caglio.  
Lattina di Latte:  
Italia

**TABELLA NUTRIZIONALE**  
VALORI MASSI PER 100 g DI PASTA FILATA

ENERGIA	1.402 kJ / 337 kcal
GRASSI	26 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17 g
CARBOIDRATI	1,8 g
DI CUI ZUCCHERI	0,2 g
PROTEINE	34 g
SALE	0,50 g
CALCIO	600 mg (75% VNR*)

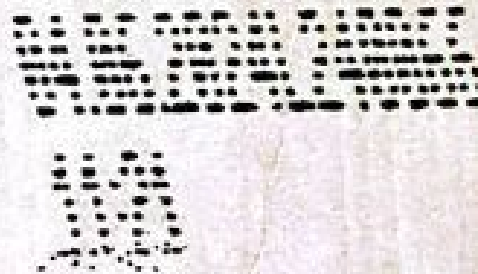
\*VNR - VALORI NUTRITIVI DI RIFERIMENTO

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

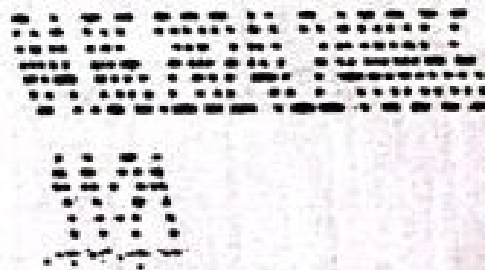
09.06.24 L240066  
11:26

Confezionato in atmosfera protettiva. Conservare a temperatura max +4°C.  
Prodotto vendibile anche a peso, previo frazionamento.  
Protetto in superficie con cera microcristallina non commestibile.

Quantità nominale  
**2000g e**



(01)08000430907636(3103)010000



(01)08000430907636(3103)010000



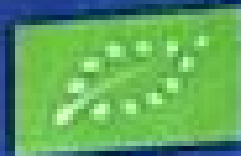
(01)08000430907636(3103)010000

RISO

# Scotti

FOOD SERVICE

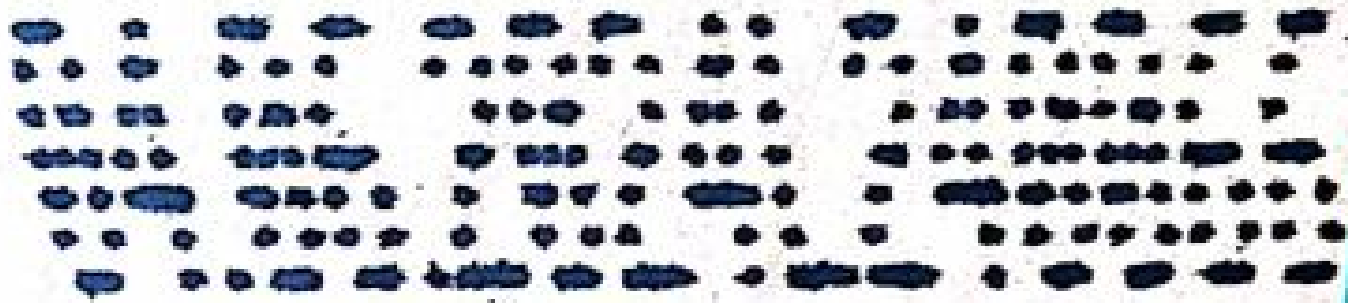
## RISO PARBOILED biologico



IT BIO 007  
Agricoltura UE

5 kg e - 11 lb.





(01)08000430



Modulo RCQ 05 - "CONTROLLO GIORNALIERO TEMPERATURE"

Documento: Mod. RCQ 05  
Revisione: 02  
Data: 04/13

Impianto	VIA TIBERINA	Mese		Anno	
Attrezzatura	ORTOFRUTTA E UOVA	Temperature di riferimento / Limiti Critici			
		Minimo		Massimo	

Giorno	1° Verifica	Firma	2° Verifica	Firma	3° Verifica	Firma	Trattamento Non Conformità (TNC)	Firma Esecutore TNC
01	/							
02	+6°	EC			+4°	EC		
03	+6°	EC			+6°	EC		
04	+6°	EC						
05								
06								
07								
08								
09								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

NOTE PER LA COMPILAZIONE

- Effettuare TRE RILEVAZIONI: apertura impianto; metà giornata; chiusura impianto
- Per le temperature di esercizio (limiti Critici) di ogni attrezzatura (cella / frigorifero, ecc...), riferirsi alla Tabella seguente (estratta dalla Tabella 1 del Regolamento CE n. 1831/2003, art. 10, paragrafo 2, lettera a) e dalla Tabella 1 del Regolamento CE n. 1831/2003, art. 10, paragrafo 2, lettera b) e dalla Tabella 1 del Regolamento CE n. 1831/2003, art. 10, paragrafo 2, lettera c).
- Indicare nel riquadro "Attrezzatura" il tipo di frigorifero / cella a cui si riferisce il modulo (es. riportare il numero progressivo da 1, 2, 3, ecc...).
- Indicare nel riquadro "Temperatura di riferimento" i limiti massimo e minimo della temperatura di esercizio secondo le indicazioni della tabella accanto.
- Nel riquadro "Trattamento Non Conformità", riportare il trattamento attuato in caso di non conformità (es. guasto attrezzatura) es. spostamento temporaneo prodotti in altra attrezzatura e/o richiesta manutenzione).

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

INTERVALLO DI TEMPERATURA (LIMITI)

Carni rosse e bianche fresche ed in scongelamento / Semilavorati crudi di carne	+1°C / +4°C
Latte / Salumi e Formaggi freschi / Uova pastorizzate / Paste fresche / Torte dolci	+1°C / +4°C
Prodotti semilavorati / Prodotti finiti / Piatti freddi / Arrostiti e Brasati	+1°C / +4°C
Salumi e formaggi stagionati	+3°C / +10°C
Verdure / Uova con guscio	+3°C / +6°C
Gelati, prodotti Congelati e Surgelati	< -18°C
Pasti a legume refrigerato	+0°C / +3°C



**Preparazione**  
 Prodotto ancora surgelato in  
 bollente e salato al punto giusto.  
 Passare a fuoco moderato fino  
 a cottura desiderata, scolare e  
 condire a piacere.

**CONSERVAZIONE DOMESTICA**

CONSERVAZIONE CONSIGLIATA SULLA CONFEZIONE	1 MESE
	1 SETTIMANA
	3 GIORNI
	1 GIORNO

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ritmali  
 e la morbidezza riportata sulla confezione. Una volta scongelato  
 può essere conservato in frigorifero e  
 consumato dopo lo scongelamento. Da consumarsi previa cottura.

**PRODOTTO DA  
 AGRICOLTURA BIOLOGICA  
 SURGELATO  
 2,5 Kge**



**PISELLI FINISSIMI  
 SURGELATI BIO**

LOTTO TC02 A  
 da consumare preferibilmente  
**ENTRO LA FINE DI: GIU26**



Prodotto da **PROMARCHE**  
 Via Pomezia, 14 - San Benedetto del Tronto  
 0711

**Dalle nostre terre  
 il biologico**



Coltiviamo, raccogliamo  
 la natura ricca del nostro  
 il racconto delle cose buone  
 svilupparsi anche  
 Le nostre verdure sono  
 l'impiego di fertilizzanti  
 e organismi geneticamente  
 nel pieno rispetto delle  
 CEE sull'agricoltura

**IT-BIO-007  
 Agricoltura Italia**



Associazione di produttori Promarche soc. coop agricoltura  
 Via Pomezia, 14 - San Benedetto del Tronto (AP) - 63074  
 www.promarche.it



Barcode  
11/04/24



Barcode  
(01)08021066310065(17)240411(20)01(10)1104  
YOGURT INTERO, ALLA BANANA, 125G SPRINTDAY  
Prodotto per TARR SpA Via Spagna 20, 47521 Rimini, Italia da FOMAL Italia SpA  
nello stabilimento di Via Molinetto 76, 31030 Borso del Grappa (TV)  
Da consumare entro: **11/04/24**  
Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

IT  
CS 87  
CE

Barcode  
(01)08021066310065(17)240411(20)01(10)1104  
YOGURT INTERO, ALLA BANANA, 125G SPRINTDAY  
Prodotto per TARR SpA Via Spagna 20, 47521 Rimini, Italia da FOMAL Italia SpA  
nello stabilimento di Via Molinetto 76, 31030 Borso del Grappa (TV)  
Da consumare entro: **11/04/24**  
Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

IT  
CS 87  
CE

Barcode  
(01)08021066310065(17)240411(20)01(10)1104  
YOGURT INTERO, ALLA BANANA, 125G SPRINTDAY  
Prodotto per TARR SpA Via Spagna 20, 47521 Rimini, Italia da FOMAL Italia SpA  
nello stabilimento di Via Molinetto 76, 31030 Borso del Grappa (TV)  
Da consumare entro: **11/04/24**  
Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C

IT  
CS 87  
CE

Una storia diversa  
ogni giorno.



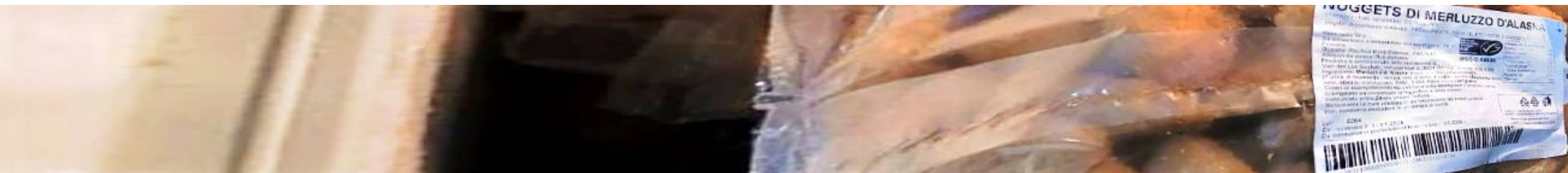
PRODOTTO 100% ITALIANO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Confezione  
100%  
riciclabile  
senza glutine

**Coltiva  
bio**



PRODOTTO SURGELATO  
**2,5 Kg e**



**NUGGETS DI MERLUZZO D'ALASKA**  
Nuggets di merluzzo d'Alaska (Merlucciusius merluccius) congelati.  
Cottura: 180°C per 10-12 minuti.  
Conservare a -18°C.  
Data di scadenza: 02/2024.  
MSC 08236  
Recycled  
0264  
02/2024  
02/2024

# NUGGETS DI MERLUZZO D'ALASKA

chips di merluzzo d'Alaska CONGELATI

preformate, panate, prefritte e congelate

Peso netto: 5kg

Da conservare a temperatura non superiore a: 18° C

Prodotto:

Oceano Pacifico Nord Orientale, FAO N.57

Attrezzi da pesca: Reti da traino

Prodotto e confezionato nello stabilimento di:

Van der Lee Seafood, schuipengat 2, 8321 WC Urk, Olanda / CEE 6108

Ingredienti: Merluzzo d'Alaska macinato (55%), Panatura 45%

(Farina di frumento, acqua, olio di semi di colza, Amido di Frumento, lievito, sale, spezie, stabilizzanti E481, E464, Fibre alimentari/granaglie)

Criteri di scongelamento ed uso: Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro 24 ore previa cottura.

Nonostante la cura adottata nella lavorazione dei nostri prodotti, non possiamo escludere la presenza di lische.



MSC-C-50836

Dichiarazione Nutrizionale

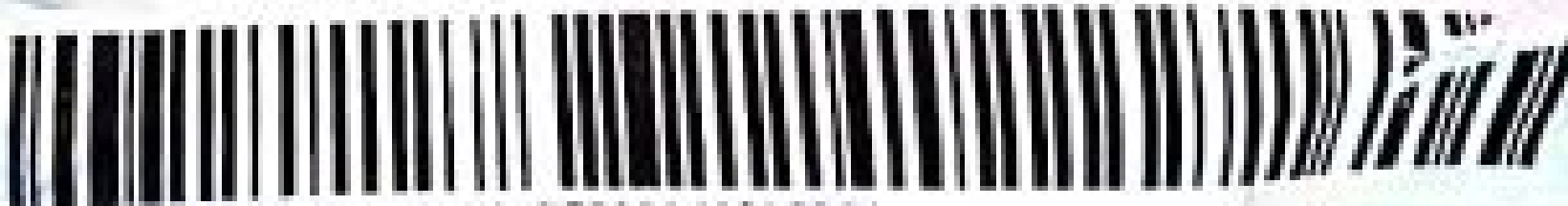
Energia (kJ)	795
Energia (kcal)	189
Grassi (g)	9,3
di cui saturi (g)	2,9
Carboidrati (g)	20,2
di cui zuccheri (g)	1,4
Proteine (g)	12,9
Sale (g)	1,2



CARTA: PAPER 20 - RICOVERO CARTA  
BUSTA: TERMO HDPE2 - RACCOLTA PLASTICA

Per la corretta gestione dei rifiuti

visitare [www.comune.it](http://www.comune.it)



(01)08021066890000(15)260131(10)0264

Modulo RCQ 05 - "CONTROLLO GIORNALIERO TEMPERATURE"

Documento: Mod. RCQ 05  
 Revisione: 02  
 Data: 04/13

Impianto

VIA TIBERINA

Attrezzatura

CONGELATORE

Mese

APRILE

Anno

2024

Temperature di riferimento / Limiti Critici

Minimo

Massimo

Giorno	1° Verifica	Firma	2° Verifica	Firma	3° Verifica	Firma	Trattamento Non Conformità (TNC)	Firma Esecutore TNC
01								
02	-20°	EE						
03	-20°	EE			-20°	EE		
04	-20°	EE			-20°	EE		
05								
06								
07								
08								
09								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

NOTE PER LA COMPILAZIONE

- Effettuare TRE RILEVAZIONI: apertura impianto; metà giornata; chiusura impianto.
- Per le temperature di esercizio (Limiti Critici) di ogni attrezzatura (cella / frigorifero, ecc...), riferirsi alla Tabella seguente (estratta dalla Istruzione CCP 02).
- Indicare nel riquadro "Attrezzatura" il tipo di frigorifero / cella a cui si riferisce il modulo (es: riportare il numero progressivo da 1, 2, 3, ecc...).
- Indicare nel riquadro "Temperatura di riferimento" i limiti massimo e minimo della temperatura di esercizio secondo le indicazioni della tabella accanto.
- Nel riquadro "Trattamento Non Conformità", riportare il trattamento attuato in caso di non conformità (es: guasto attrezzatura); es: spostamento temporaneo prodotti in altra attrezzatura e/o richiesta manutenzione).

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Carni rosse e bianche fresche ed in scongelamento / Semilavorati crudi di carne  
 Latte / Salumi e Formaggi freschi / Uova pastorizzate / Paste fresche / Torte dolci  
 Prodotti semilavorati / Prodotti finiti / Piatti freddi / Arrosti e Brasati  
 Salumi e formaggi stagionati  
 Verdure / Uova con guscio  
 Congelati e Surgelati

INTERVALLO DI TEMPERATURA (LIMITI)

+1°C / +4°C
+1°C / +4°C
+1°C / +4°C
+3°C / +10°C
+3°C / +6°C
< -18°C



solo ingredienti

**NATURALI**

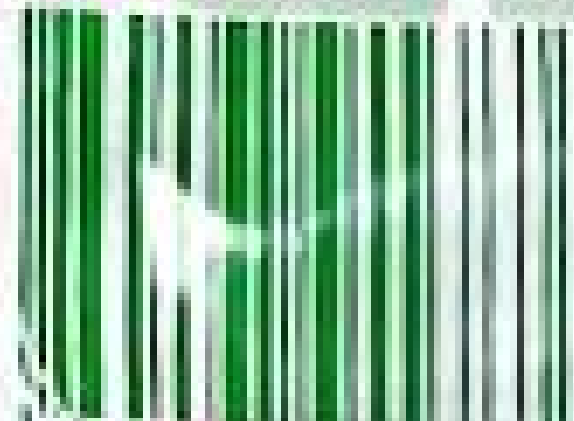
prealpi

ESTRATTO  
SPALMABILE

# Quick

Formaggio fresco senza additivi

50g e



8017 9177

Formaggio fresco spalmabile.

Ingredienti: latte, panna, sale, fermenti lattici. Conservare in frigo da +2° a +6°C.

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi retro.

PREALPI S.p.A. Viale Boni, 80-

Varese. Segui ci su

[www.bunoprealpi.it](http://www.bunoprealpi.it)

8017 9177



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g

Energia	789 kJ - 190 kcal
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	2,7 g
di cui zuccheri	3,9 g
Proteine	7,8 g
Sale	0,80 g





01.07.2024 | L0313  
21:11

