

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2026
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Spalla d'agnello disossata con spezie cotta in bassa temperatura		
CODICE PRODOTTO/CLIENTE		60879		
CODICE EAN		3220440205538		
CODICE DOGANALE		160029091		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 56.151.001 UE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Piatto pronto cotto congelato, a base di spalla di agnello disossata e salmistrata e di una salsa con acqua aggiunta e sale.		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Piatto pronto cotto e surgelato, a base di spalla d'agnello disossata salmistrata e salsa alle spezie		
INGREDIENTI:		Spalla di agnello disossata, salmistrata e cotta 84% [spalla di agnello (origine UE e non UE) 80%, acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibre di FRUMENTO], acqua, piante aromatiche, spezie, olio extravergine di oliva, miele, addensanti: gomma di xanthan – gomma di guar, senza glutine.		
		Può contenere: uova, crostacei, latte, frutta a guscio, senape, sedano, pesce, molluschi, soia.		
ORIGINE MATERIE PRIME		Agnello: UE / Non UE Spezie: UE / Non UE		
PAESE DI TRASFORMAZIONE:		Francia		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di utilizzo: Non conservare il prodotto dopo il riscaldamento per un utilizzo successivo. Scongela il prodotto in cella frigorifera a 0°C - 4°C per un massimo di 24 ore, nel rispetto delle buone pratiche igieniche dopo l'apertura. Estrarre dal confezionamento e affettare il prodotto da freddo. IN FORNO: disporre le fette in una teglia e aggiungere un po' di grasso e gelatina, coprire (foglio di alluminio) e poi riscaldare il prodotto in forno per 30 minuti a 160°C. Riscaldare fino a raggiungere una temperatura a cuore di almeno 70°C. CONSERVAZIONE: Dopo l'apertura, consumare entro 24 ore al massimo. Durata di conservazione dopo l'apertura: 24 ore Conservare nel congelatore a -18°C.		
STATO DEL PRODOTTO:		Cotto		
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)				
		Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**Ultima versione
06/2026DENOMINAZIONE
COMMERCIALE DEL
PRODOTTO:

Spalla d'agnello disossata con spezie cotta in bassa temperatura

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	SI
9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	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	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI
Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.		

TEMPERATURA DI
CONSERVAZIONE:

-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

TERMINE MINIMO DI
CONSERVAZIONE:

18 mesi

UNITÀ DI BASE



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ultima versione
06/2026

DENOMINAZIONE
COMMERCIALE DEL
PRODOTTO:

Spalla d'agnello disossata con spezie cotta in bassa temperatura

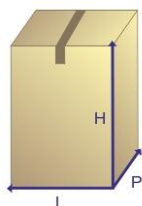
CALIBRO

1,9/2,5kg

PESO NETTO CARTONE:

4,52 kg

IMBALLAGGIO, PALLET,
UNITÀ DI TRASPORTO:



Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
Cartone		2 a cartone	4,52 kg		
Strati		8 cartoni			
Pallet		104 cartoni	...		n°8 cartoni per strato, n° 13 strati per pallet

INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI PER
100 g

GEMRCN:

- Classificazione: Carne di manzo, vitello, agnello, frattaglie di macellaio non macinate
- Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: 4/20 minimo
- Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN).

Valori nutrizionali medi

Per 100g

Energia	849 kJ / 205 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	7,9 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Fibre	1,6 g
Proteine	13 g
Sale	0,86 g

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2026	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:			Spalla d'agnello disossata con spezie cotta in bassa temperatura		
Specifiche nutrizionali		P/L:		0.81	
		Sodio:		340 mg	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori indicativi)		Famiglia FCD: 9.8: Ristorazione - Piatti pronti surgelati confezionati sottovuoto, cotti nel loro imballaggio primario finale con una temperatura di cottura almeno equivalente a 70°C / 2 minuti al cuore del prodotto.			
		Bacillus cereus - 100 UFC/g ASR 46°C - 10 UFC/g Flora aerobica 30°C - 10000 UFC/g			
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata					
IMMAGINE					

ETICHETTATURA AMBIENTALE					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Other	7			Cartone	PAP 20

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 06/2026
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:	Spalla d'agnello disossata con spezie cotta in bassa temperatura	

NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.