

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Cod. DE05012
	PANISCIA DELLA BADIA DE MEDICI	Rev. 04 del 01/06/2026

MARCHIO: DE MEDICI	Denominazione merceologica: PANISCIA ALLA NOVARESE
	Descrizione: RISO, BRODO VEGETALE, VERDURE, LEGUMI
	Peso netto: 300g
Ingredienti: Riso Carnaroli (85%), fagioli borlotti precotti (4,6%), verdure* (pomodoro, carota, cavolo riccio) (4,6%), brodo vegetale granulare (sale, fecola di patate, maltodestrine di patate, aromi naturali, verdure disidratate (carota, sedano , prezzemolo), olio di girasole, spezie.), farina di riso. *Ingrediente (essiccato) Può contenere: semi di sesamo, senape, soia.	
Preparazione: In un tegame scaldare due cucchiaini di olio, tostare il contenuto della busta per un minuto circa continuando a mescolare, aggiungere a piacere ½ bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo, coprire il tutto con 900ml di acqua calda, non salare e non aggiungere altri condimenti. Durante la cottura mescolate di tanto in tanto e all'occorrenza aggiungere un po' di acqua calda fino a cottura ultimata (18 minuti circa). Fuori dal fuoco mantecare a piacere.	
Certificazione Prodotto Biologico: prodotto non certificato biologico	
OGM: il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM	
Caratteristiche prodotto:	Caratteristiche tecniche:
<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Aspetto:</u> il prodotto si presenta in sacchetti trasparenti per alimenti ➤ <u>Colore:</u> tipico del prodotto ➤ <u>Odore:</u> tipico del prodotto ➤ <u>Sapore:</u> tipico del prodotto ➤ <u>Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Etichetta:</u> cavallotto fornito ➤ <u>Peso netto confezione:</u> 300g ➤ <u>TMC 24 espressa in gg/mm/aa</u> ➤ <u>Lotto:</u> Numerazione progressiva automatica ➤ <u>Confezionato in atmosfera protettiva</u> ➤ <u>Smaltimento imballi:</u> sacchetto 07 plastica/other – cavallotto 21 carta/paper

DATI ANALITICI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE	per 100 g	% DV	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Valore energetico	337 Kcal 1409 KJ		CBT	<1x10 ⁴ UFC/g
Proteine	7.4 g		Muffe	<1x10 ² UFC/g
Carboidrati	74 g		Lieviti	<5x10 ² UFC/g
Di cui zuccheri	3.3 g			
Grassi totali	1.0 g		E. coli	<1x10 ² UFC/g
di cui grassi saturi	0.3 g			
Fibre alimentari	3.2 g		Bacillus cereus	<1x10 ² UFC/g
Sale	1.7 g		Salmonella Spp	Assente in 100 g
			L. Monocytogenes	Assente in 100 g
			Staph. Aureus coag.+	<1x10 ² UFC/g
T.M.C.: 24 mesi			Confezionato in atmosfera protettiva	

PACKAGING

Tipo	descrizione	Codice EAN	Materiale	Dimensione	Peso (g)
Imballo primario	Sacchetto termosaldato in ATM	Non fornito	Conforme	85x65x185	300g
Imballo secondario	Scatola in cartone	Non fornito	Cartone	275x230x220	173g
N° porzioni/unità di vendita: 12					
Tipo pallet	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	N° unità per pallet	Peso pallet (kg) lordo	Altezza pallet (cm)
EPAL 80x120	90	15	1080	365	147



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cod. DE05012

**PANISCIA DELLA BADIA
DE MEDICI**

Rev. 04 del 01/06/2026

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Riferimento Normativo	Limite
Aflatossine (somma di B1, B2, G1 e G2)	Reg. UE 2023/915	< 10,0 µg/kg
Cadmio	Reg. UE 2023/915	< 0,15 mg/kg
Piombo	Reg. UE 2023/915	< 0,20 mg/kg

Il prodotto non è sottoposto ad alcun trattamento con radiazioni ionizzanti**ALLERGENI ALIMENTARI:****SEDANO**Può contenere: **semi di sesamo, senape, soia.**

	Nel prodotto	nella linea di produzione	nello stabilimento di stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri prodotti ibridati e derivati.	N	N	N
Crostacei e prodotti derivati	N	N	N
Uova e prodotti derivati	N	N	N
Pesce e prodotti derivati	N	N	N
Arachidi e prodotti derivati	N	N	N
Soia e Prodotti derivati	N	N	Y
Latte e prodotti derivati	N	N	N
Frutta secca in guscio e derivati: mandorla, nocciola, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i derivati	N	N	N
Sedano e derivati	Y	Y	Y
Senape e derivati	N	N	Y
Semi di Sesamo e prodotti derivati	N	N	Y
Anidride Solforosa e solfiti in concentrazione 10 mg/kg	N	N	N
Lupini e derivati	N	N	N
Molluschi	N	N	N

Tutti i macchinari vengono sottoposti a rigorosa pulizia ad ogni ciclo produttivo

Tutti prodotti sono stoccati in luoghi freschi e asciutti, lontano da luce e fonti di calore.

I componenti la ricetta possono avere una differenza in difetto max 10%

N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime e/o da processi produttivi