

DELSIGEL ITALIA Srl Via della Meccanica, snc 04013 Sermoneta (LT) ITALIA		808 Montanarina al pomodoro • 2,40 KG SPECIFICHE REVISIONE N. 1.0 ULTIMO AGGIORNAMENTO: 23.02.2026 Pagina 1 di 4
---	---	---

IMMAGINE DEL PRODOTTO



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	MONTANARINA AL POMODORO
CODICE INTERNO DEL PRODOTTO	808
CODICE EAN	8050880108084
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	PASTA LIEVITATA E FRITTA
CONDIZIONI FISICHE	PRODOTTO FRITTO E SURGELATO
UNITÀ DI VENDITA	SCATOLA DI CARTONE
PESO NETTO PER UNITÀ DI VENDITA	1 CARTONE • KG 2,40
UNITÀ PER CARTONE	80
DESCRIZIONE DELLA SCATOLA	Cassa in cartone ondulato sigillata con nastro adesivo, con all'interno un sacchetto in polietilene per alimenti contenente il prodotto sfuso.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero; acqua; pomodoro (pomodoro (polpa di pomodoro, passata di pomodoro); Olio di semi di girasole; addensante (amido di mais modificato, sciroppo di glucosio); sale); olio vegetale (olio di girasole raffinato); olio vegetale (olio extravergine di oliva); sale; lievito; farina di MALTO DI GRANO tenero.

Fritti in oli vegetali (olio di girasole raffinato).

Contiene: GLUTINE.

Può contenere: FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLA, PISTACCHI), SOIA, SENAPE, LATTE, UOVA.

DELSIGEL ITALIA Srl Via della Meccanica, snc 04013 Sermoneta (LT) ITALIA		808 Montanarina al pomodoro • 2,40 KG SPECIFICHE REVISIONE N. 1.0 ULTIMO AGGIORNAMENTO: 23.02.2026 Pagina 2di 4
---	---	--

ASPETTO FISICO PER 1 PEZZO

PESO	30 GR (+/- 2 GR)	3 cm  6 cm
LUNGHEZZA	6 centimetri (+/- 0,5 CM)	
ALTEZZA	3 centimetri (+/- 0,5 CM)	

ISTRUZIONI D'USO

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE A – 18 °C • NON RISCONGELARE DOPO LO SCONGELAMENTO
SCADENZA DALLA PRODUZIONE	365 GIORNI
RINVENIMENTO	Scongela a temperatura ambiente per 60-90 minuti. Prima di servire può essere riscaldato in forno per 1 minuti a 180°C.
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE DOPO LA COTTURA	Dopo la cottura non ricongelare e conservare a temperatura ambiente (23 °C) per un massimo di 12 ore, sempre chiuso in un contenitore o simile.
CONSIGLI PER LA COTTURA	Lo scongelamento deve avvenire all'interno di una vetrina chiusa o similare, che non consenta la libera circolazione dell'aria sul prodotto, per evitare un'eccessiva perdita di umidità del prodotto e la conseguente perdita delle sue qualità organolettiche.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR

Contenuto calorico	1126 KJ / 268 Kcal
Grasso	9,6 gr
Acido grasso saturo	1,0 g
Carboidrati	39 gr
zucchero	1,4 g
Fibre	1,3 g
Proteina	5,7 g
Sale	1,5 g

DELSIGEL ITALIA Srl Via della Meccanica, snc 04013 Sermoneta (LT) ITALIA		808 Montanarina al pomodoro • 2,40 KG SPECIFICHE REVISIONE N. 1.0 ULTIMO AGGIORNAMENTO: 23.02.2026 Pagina 3di 4
---	---	--

IMBALLO

Imballo primario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Bustina	Sacchetto di polietilene	20 grammi	50 centimetri	24 centimetri	75 centimetri

Imballo secondario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Alto
Cartone	cartone ondulato	320 grammi	40 centimetri	30 centimetri	13,9 centimetri

PALLETIZZAZIONE

Pallet	Euro pallet (120x80)	Strato per pallet	14
Peso netto per unità di vendita	2,40 kg	Unità di vendita per strato	8
Peso lordo per unità di vendita	2,74 kg	Unità di vendita per pallet	112
Peso totale del pallet	322 chili	Altezza totale del pallet	210 centimetri

ALLERGENI

TIPO DI ALLERGENE	Come ingrediente nella ricetta	Non come ingrediente ma presente nello stesso sito di produzione	Possibile contaminazione incrociata nel prodotto dalla materia prima
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di molluschi			
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti ittici			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia		X	
Lupini e prodotti a base di lupino			
Frutta a guscio e prodotti derivati		X (NOCCIOLA, PISTACCHIO)	
Latte e prodotti lattiero-caseari (incluso il lattosio)		X	
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			X

DELSIGEL ITALIA Srl Via della Meccanica, snc 04013 Sermoneta (LT) ITALIA		808 Montanarina al pomodoro • 2,40 KG SPECIFICHE REVISIONE N. 1.0 ULTIMO AGGIORNAMENTO: 23.02.2026 Pagina 4di 4
---	---	--

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg			
Prodotti a base di molluschi e crostacei			

Nota: sono state adottate ragionevoli precauzioni per prevenire la contaminazione incrociata nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Ciononostante, non è garantita l'assenza assoluta di contaminazione.

VALORI MICROBIOLOGICI

Conta totale Total plate count	<100000 ufc/g
Stafilococchi coag. positivi	<10 ufc/g
Lieviti (Yeast)	<1000 ufc/g
Muffe (Moulds)	<1000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Salmonella	Absent /25g
Listeria monocytogenes	Absent /25g
Contaminanti	
Contaminanti chimici:	Assenti, in conformità ai regolamenti comunitari specifici.
Chemical contamination:	<i>Absent, in compliance with specific EU Regulations.</i>
Contaminanti biologici e fisici	Biological and physical contamination:
Insetti (vivi o morti)	<i>Insects (dead or alive):</i> Assenti Absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	<i>Rodents, birds, other animals or pieces:</i> Assenti Absent
Capelli umani o peli di animali	<i>Human hairs or animal coat:</i> Assenti Absent
Corpi metallici e non metallici	<i>Metal or non-metal parts:</i> Assenti Absent

DICHIARAZIONE ASSENZA OGM

Si dichiara che i prodotti forniti non contengono organismi geneticamente modificati e non sono stati ottenuti da materie prime da colture geneticamente modificate. I nostri prodotti sono conformi alle norme (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 e per questo non necessitano di ulteriore etichettatura.

DICHIARAZIONE

Si dichiara che il prodotto è conforme alla normativa alimentare nazionale e/o europea applicabile. Le informazioni sono aggiornate e corrette al meglio delle nostre conoscenze.