

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	PR86
---	---	--	-------------

NOME PRODOTTO	PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA SALENTINA
----------------------	---

PRODUCT NAME
SALENTO STYLE EGGPLANT PARMIGIANA
DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione gastronomica a base di melanzane, salsa di pomodoro e mozzarella.

PRODUCT DESCRIPTION
Gastronomic preparation made with eggplant, tomato sauce and mozzarella.
CODICE ARTICOLO
ITEM CODE
PR86
MARCHIO
BRAND

Primi Reali


IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 1,40 kg (4 vaschette da 350 g)
1,40 kg case (4 trays x 350 g)

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -15° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 months after production date


(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / The picture is for illustration purposes only)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN GRASSETTO

Ingredienti: sugo al pomodoro 50% (polpa di pomodoro 90%, olio di semi di girasole, cipolla, carote, sale, basilico), melanzane 'dorate e fritte 35% (melanzane 81%, farina di **frumento**, **uova**, olio di semi di girasole, sale, pepe), mozzarella 15% (**latte**, correttore di acidità: acido citrico, fermenti lattici, sale, caglio). Può contenere: **soia, senape, pesce, molluschi, crostacei, frutta a guscio**.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN BOLD

Ingredients: tomato sauce 50% (tomato pulp 90%, sunflower oil, onion, carrots, salt, basil), golden-fried eggplant 35% (eggplant 81%, **wheat flour**, **eggs**, sunflower oil, salt, pepper), mozzarella 15% (**milk**, acidity regulator: citric acid, lactic cultures, salt, rennet). May contain: **soy, mustard, fish, mollusks, crustaceans, tree nuts**.

 HIGH QUALITY ITALIAN PRODUCT	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE PR86
---	---	---

CARATTERISTICHE FISICHE

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>	Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	350	Lunghezza <i>Length</i>	mm	185
Larghezza <i>Width</i>	mm	135	Spessore <i>Thickness</i>	mm	40
Briciole <i>Crumbs</i>	%	1	Numero strati di sfoglia <i>Number of pasta sheets</i>	Confezione <i>Packaging</i>	/
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

The defectiveness refers to the single trade unit.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

COOKING INSTRUCTIONS

Altre indicazioni: Modalità di preparazione: IN FORNO TRADIZIONALE: inserisci la confezione surgelata senza coperchio in forno già caldo a 200°C e fai cuocere per 25 minuti circa. IN FORNO A MICROONDE: inserisci la confezione surgelata chiusa con coperchio e cuoci per 6 minuti a media potenza (800Watt). Verifica il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto.

Other instructions: Preparation instructions: CONVENTIONAL OVEN: Place the frozen package (without the lid) in an oven preheated to 200°C and cook for approximately 25 minutes. MICROWAVE OVEN: Place the frozen package (with the lid on) in the microwave and cook for 6 minutes at medium power (800 Watts). Check that the product is thoroughly cooked before serving.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of</i>	Valori <i>Values</i>
Carica Microbica Mesofila / <i>Total Viable Aerobic Count</i>	ufc/g ; cfu/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>Total Coliform Bacteria</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Coagulase Positive Staphylococci</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonella spp</i>	/25g	Assente
Listeria Monocytogenes / <i>Listeria Monocytogenes</i>	/25g	O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Unit of</i>	Valori <i>Value</i>
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kcal ; kcal	63
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kJ ; kJ	264
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	2,6
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	1,1
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	5,7
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	2,9
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	1,9
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	3,3
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,22

 LAFARGES HIGH QUALITY ITALIAN PRODUCT	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	PR86
---	---	--	-------------

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero:	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	<i>1 day</i>
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	<i>3 days</i>
Scomparto ° (-6°C):	1 settimana
<i>Ice compartment ° (-6°C):</i>	<i>1 week</i>
Scomparto ° (-12°C):	1 mese
<i>Ice compartment ° (-12°C):</i>	<i>1 month</i>
Scomparto ° ° (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
<i>Ice compartment ° ° (-18°C):</i>	<i>See date printed on the package</i>
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.	
<i>Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator</i>	

ALLEGGERNI

ALLERGENS

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivatives</i>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	☐	☒
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	☐	☒
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamias and derivatives</i>	☐	☒
Soia e prodotti a base di soia <i>Soya and soya based products</i>	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	☒	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	☐	☒
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	☐	☒
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	☐	☒
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	☐	☒

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Presence in the finished product according to the recipe*

B: Possibile cross contamination / *Possible cross contamination*

 LAFARGES HIGH QUALITY ITALIAN PRODUCT	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE PR86
---	---	---

DICHIARAZIONI

DECLARATIONS

O.G.M.:	Lafarges s.r.l. dichiara che i prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati.
G.M.O.:	<i>Lafarges s.r.l. declares that all its products are processed in compliance with CE Regulations 1829/2003 and 1830/2003 on the labelling and traceability requirements of genetically modified food.</i>
Treatments with ionizing radiation: <i>Ionising radiation treatment</i>	Lafarges s.r.l. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. <i>No raw material used by Lafarges s.r.l. has been treated with ionising radiation.</i>
Contaminanti: <i>Pollutants:</i>	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.</i>
Rintracciabilità:	Lafarges s.r.l. garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime e dei materiali di confezionamento impiegati ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i propri prodotti finiti, in conformità al Regolamento CE 178/2002.
Traceability:	<i>Lafarges s.r.l. ensures full traceability of all raw materials and packaging products. In compliance with European Regulation EC 178/2002.</i>
HACCP:	Lafarges s.r.l. assicura che la fabbricazione dei prodotti avviene in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, prevedendo la rigorosa applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sulla metodologia Haccp.
HACCP:	<i>Lafarges s.r.l. guarantees that all products are processed in compliance with the requirements of European Regulation EC 852/2004 on hygiene of foodstuffs and that it has implemented a strict Self-inspection System based on the HACCP principles.</i>
Materiale di confezionamento: <i>Packaging materials:</i>	Lafarges s.r.l. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti. <i>Lafarges s.r.l. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.</i>
Note legali: <i>Legal notice:</i>	Lafarges s.r.l. garantisce solo i parametri menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Lafarges s.r.l. non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto. <i>Lafarges s.r.l. guarantees only the parameters stated in this technical specification. The use of this product may be subject to national regulations. Lafarges s.r.l. shall not be held liable for any improper or illegal use of this product.</i>
Validità del documento: <i>Validity of this document:</i>	Lafarges s.r.l. provvede all'aggiornamento del presente documento ogni qualvolta lo ritenga necessario, per cui è importante che i detentori dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima emissione. <i>Lafarges s.r.l. updates this document whenever deems it appropriate or necessary. Therefore, the holder of the document must make sure that he has the latest edition.</i>

LAFARGES HIGH QUALITY ITALIAN PRODUCT	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	PR86
--	---	--	-------------

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI

AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:



Certificazioni:
Certifications:

- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety



CONFEZIONAMENTO

PACKAGING

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Imballo Primario <i>Primary packaging</i>	Imballo Secondario <i>Secondary packaging</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	g	350	1400
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Vaschetta con coperchio <i>Tray with lid</i>	Cartone a marchio <i>Branded case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		Vaschetta in PET bianco, Coperchio con grafica in PET <i>White PET tray, Lid with graphics PET</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vaschetta: 17 g, coperchio: 0,006 g <i>Tray: 17 g; Lid: 0,006 g</i>	140 <i>140</i>
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	185 x 135 x 40	290 x 190 x 98
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	4	1
Codice a barre <i>Bar code</i>		8054314100163	38054314100164
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		AAMMG + 100 mesi <i>YYMMDD + 100 months</i>	AAMMG + 100 mesi <i>YYMMDD + 100 months</i>
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		GG/MM/AAAA <i>DD/MM/YYYY</i>	GG/MM/AAAA <i>DD/MM/YYYY</i>

A = Anno / Y = Year; M = Mese / M = Month; G = Giorno / D = Day

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE PR86
---	---	--

PALLETIZZAZIONE

PALLETIZATION

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet</i>	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i>	Altezza del pallet <i>Pallet height</i>
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	16	256	358,40	1750
USA PALLET (mm 1200 x 1000 x 144)	20	16	320	448,00	1750

CONTATTI DI EMERGENZA

EMERGENCY CONTACTS

MARCELLO CARBONE: (+39) 388 832 6777; amministrazione@lafarges.it
 SEBASTIANO CARBONE: (+39) 329 732 8960; commerciale@lafarges.it

NOTE LEGALI

LEGAL NOTES

Rientra nella responsabilità di colui che utilizza il prodotto Lafarges srl, verificare che l'impiego in un certo alimento ed in una determinata area geografica (nazione), sia consentito dalla normativa vigente in materia. Le informazioni riportate fanno riferimento al prodotto Lafarges in confezione originale ed i riferimenti normativi, riportati nella scheda tecnica, costituiscono una indicazione di massima, le norme considerate possono essere oggetto di modifiche e cambiamento. Rientra pertanto nella responsabilità dell'utilizzatore verificare l'esattezza di tali riferimenti e la loro vigenza. L'utilizzatore ha pertanto l'obbligo di verificare i punti sopra riportati, nonché il dovere di determinare mediante propri test e certificazioni di qualità il corretto impiego dei prodotti dall'azienda commercializzati, e/o pubblicizzati secondo le vigenti norme di legge di sicurezza, di ambiente, ecologiche e mediche, altre ed eventuali.

La Lafarges s.r.l. non si assume nessuna responsabilità derivante dall'uso irregolare, improprio o illegale, diretto o indiretto di qualsiasi genere di prodotto presentato o venduto. Le informazioni riportate sulla presente scheda tecnica potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da ambo le parti, Lafarges s.r.l., si riserva di emettere nuove revisioni senza alcun preavviso.

It is the responsibility of the user of Lafarges srl products to verify that their use in a specific food and in a specific geographical area (country) is permitted by applicable legislation. The information provided refers to the Lafarges product in its original packaging, and the regulatory references listed in the technical data sheet are a rough guide; the regulations in question may be subject to change. It is therefore the user's responsibility to verify the accuracy of such references and their validity. The user is therefore obligated to verify the above points and to determine, through their own tests and quality certifications, the correct use of the products marketed and/or advertised by the company in accordance with applicable safety, environmental, ecological, and medical regulations, as well as any other applicable laws.

Lafarges s.r.l. assumes no liability arising from the irregular, improper, or illegal use, direct or indirect, of any type of product presented or sold. The information provided in this technical data sheet may be subject to change; In the event that no specifications have been stipulated and countersigned for acceptance by both parties, Lafarges s.r.l. reserves the right to issue new revisions without prior notice.

RISERVATEZZA

CONFIDENTIALITY

Questa scheda tecnica e le informazioni contenute all'interno di essa, sono di proprietà Lafarges s.r.l. e, non devono essere divulgate a terzi senza l'approvazione e il consenso scritto dell'azienda.

This technical data sheet and the information contained therein are the property of Lafarges srl and must not be disclosed to third parties without the company's approval and written consent.

FORO COMPETENTE

COMPETENT COURT

Per qualsiasi contestazione il foro competente è quello di Lecce.
For any dispute, the competent court is that of Lecce.

Redatto Drawn up by	Verificato e approvato Verified and approved by	N° e data di emissione N. and date of issue
GABRIELE CARBONE	ANGELA SPRO	N° 01 del 07/09/2026


