

DENOMINAZIONE DI VENDITA CAPPELLETTI FONTINA E SPECK

DESCRIZIONE
Pasta fresca all'uovo ripiena surgelata



INGREDIENTI

Ingredienti pasta: Semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** duro "00", acqua, misto d'**UOVO** pastorizzate
 Ingredienti ripieno: **RICOTTA** (Siero di latte vaccino delattosato, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico),
EDAMER (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti, caglio), pancetta stufata affumicata (pancetta di suino (90%),
 acqua, sale, aromi, amido, fibre vegetali, destrosio, saccarosio, aroma di affumicatura, Antiossidanti: E301; correttori
 di acidità: E331, E 262; stabilizzanti: E450, E451; gelificanti: E407; Conservanti: E250)

PESO DI UN PEZZO

8-10 g

TIPO CONFEZIONAMENTO

Primario: busta in PET
 Secondario: (imballo): cartone (dim 32x27x 20 cm)
 6 buste da 1 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto – forma di cappello
 Sapore – gradevole

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SU 100 GR. - 125 GR. UMIDITÀ ≥ 24%)

		100 g	125 g
Calorie totali	KJ	1094	1367
	Kcal	261	327
Calorie da grassi	KJ	336,74	420,92
	Kcal	81,91	102,39
Grassi Totali	G	9,10	11,38
Grassi Saturi	G	4,45	5,56
Grassi monoinsaturi	G	2,63	3,29
Grassi polinsaturi	G	1,27	1,59
Colesterolo	Mg	68,01	85,02
Sodio	Mg	252,74	315,93
Carboidrati Totali	G	32,24	40,31
Fibre	G	1,51	1,89
Zucchero	G	0,64	0,79
Proteine	G	13,03	16,29
Vitamina A	µg	85,51	106,89
Vitamina C	Mg	0,00	0,00
Vitamina D	µg	0,06	0,08
Calcio	Mg	193,31	241,64
Ferro	Mg	0,99	1,24
Potassio	Mg	154,43	193,04
Zuccheri aggiunti	Mg	0,00	0,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo: **Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari in base ai Reg. Ce 1441/2007**

Conta dei microrganismi	<10 ⁵ UFC/g
Conta Coliformi totali	<10 ² UFC/g
Conta E.coli beta glucuronidasi positivo	<10 UFC/g
Conta stafilococchi coagulasi positivi	<10 ² UFC/g
Ricerca Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

MODALITÀ

TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile 3°C)
 STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C

TMC (-18°C)

12 mesi

MODALITÀ D'USO E DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura
 Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore

ALLERGENI REG. 1169/2011 UE

Contiene: Cereali contenenti GLUTINE e prodotti derivati;
 UOVA, LATTE, SOLFITI
 Può contenere tracce di: SOIA, FRUTTA A GUSCIO

OGM REG. CE N.1829/2003 REG. CE N.1830/2003

L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM

DESTINATARI

Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegetariani, vegani