

## DENOMINAZIONE DI VENDITA DELIZIE ALLA NORMA

## DESCRIZIONE

Pasta fresca all'uovo ripiena surgelata



## INGREDIENTI

Ingredienti pasta: Semola di **GRANO** duro, e semola rimacinata di **GRANO** duro, misto d'**UOVA** pastorizzate, acqua  
Ingredienti ripieno: **RICOTTA** (Siero di latte vaccino delattosato, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico), melanzane, **EDAMER** (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti, caglio), **PANGRATTATO (farina di grano tenero "0" (glutine)** acqua, sale, lievito di birra, **farina di frumento maltata**), curcuma

## PESO DI UN PEZZO

15/18 g

## TIPO CONFEZIONAMENTO

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto – forma ovalizzata  
Sapore – gradevole

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

		100 g	125 g
Calorie totali	KJ	1209	1511
	Kcal	289	361
Calorie da grassi	KJ	458,04	572,55
	Kcal	111,41	139,27
Grassi Totali	G	12,38	15,47
Grassi Saturi	G	3,38	4,23
Grassi monoinsaturi	G	3,37	4,21
Grassi polinsaturi	G	4,47	5,59
Colesterolo	Mg	51,17	63,96
Sodio	Mg	142,08	177,60
Carboidrati Totali	G	31,23	39,03
Fibre	G	2,33	2,91
Zucchero	G	0,60	0,75
Proteine	G	13,68	17,10
Vitamina A	µg	63,03	78,79
Vitamina C	Mg	0,20	0,24
Vitamina D	µg	0,04	0,05
Calcio	Mg	152,35	190,44
Ferro	Mg	1,30	1,62
Potassio	Mg	191,74	239,67

## 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 <sup>5</sup> UFC/g
Conta Coliformi totali	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Conta E.coli beta glucuronidasi positivo	<10 UFC/g
Conta stafilococchi coagulasi positivi	<10 <sup>2</sup> 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  
Può contenere tracce di: SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI

## 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