

DENOMINAZIONE DI VENDITA GOMITOLI RIGATI

DESCRIZIONE

Pasta fresca all'uovo surgelata: sono delle tagliatelle di pasta fresca rigate
Il loro impasto è a base di semola di grano duro, rimacinato di semola, acqua e uova, dalla forma a nido



INGREDIENTI

Semola di **GRANO** duro, semola rimacinata di **GRANO** duro, misto **d'UOVA** pastorizzate, acqua

PESO DI UN PEZZO	TIPO CONFEZIONAMENTO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Un nido da 100 g circa	Primario: vaschetta in plastica da 1 kg (nr. 10 nidi circa) Secondario (imballo): cartone (dim 32x27x 20 cm) 5 vaschette da 1 kg	Aspetto – forma allungata dal colore ambrato Sapore – gradevole

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

		100 g	125 g	%
Calorie totali	KJ	1224	1530	
	Kcal	293	366	
Calorie da grassi	KJ	85,30	106,63	
	Kcal	20,75	25,94	
Grassi Totali	G	2,31	2,88	0,00
Grassi Saturi	G	0,58	0,72	0,00
Grassi monoinsaturi	G	0,71	0,89	0,00
Grassi polinsaturi	G	0,49		
Colesterolo	Mg	69,52	86,90	
Sodio	Mg	24,14	30,17	0,00
Carboidrati Totali	G	69,52	86,90	0,00
Fibre	G	3,31	4,14	0,00
Zucchero	G	0,31	0,38	0,71
Proteine	G	11,04	13,80	0,00
Vitamina A	µg	31,03	38,79	0,00
Vitamina C	Mg	0,08	0,10	0,00
Vitamina D	µg	0,00		
Calcio	Mg	24,07	30,09	0,00
Ferro	Mg	1,58	1,98	0,00
Potassio	Mg	229,86		

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
Può contenere tracce di: UOVA, 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