

DENOMINAZIONE DI VENDITA MOGANI ALLE NOCI

DESCRIZIONE
Pasta fresca all'uovo ripiena fatta a mano surgelata



INGREDIENTI

Ingredienti pasta: Semola di **GRANO** duro, semola rimacinata di **GRANO** duro, misto d'**UOVA** pastorizzate, acqua, cacao in polvere

Ingredienti ripieno: **RICOTTA** (Siero di latte vaccino delattosato, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico), **NOCI SGUSCIATE**, **EDAMER** (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti, caglio) **PANGRATTATO** (farina di grano tenero "0" (glutine) acqua, sale, lievito di birra, **farina di frumento maltata**)

PESO DI UN PEZZO

10- 12 g

TIPO CONFEZIONAMENTO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto – forma a mezzaluna
Sapore – gradevole

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

		100 g	125 g
Calorie totali	KJ	1084	1356
	Kcal	259	324
Calorie da grassi	KJ	269,37	336,71
	Kcal	65,52	81,90
Grassi Totali	G	7,28	9,10
Grassi Saturi	G	2,85	3,56
Grassi monoinsaturi	G	2,06	2,57
Grassi polinsaturi	G	1,67	2,08
Colesterolo	Mg	52,42	65,52
Sodio	Mg	115,15	143,94
Carboidrati Totali	G	35,31	44,13
Fibre	G	2,02	2,53
Zucchero	G	0,56	0,70
Proteine	G	12,53	15,66
Vitamina A	µg	64,36	80,45
Vitamina C	Mg	0,06	0,07
Vitamina D	µg	0,01	0,01
Calcio	Mg	145,77	182,21
Ferro	Mg	1,21	1,51
Potassio	Mg	168,28	210,36
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, FRUTTA A GUSCIO, LATTE
Può contenere tracce di: SOIA, 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