

DENOMINAZIONE DI VENDITA
ORCHIDEA ROSSA PREZZEMOLATA

DESCRIZIONE
Pasta fresca all'uovo ripiena fatta a mano surgelata



INGREDIENTI

Ingredienti pasta: Semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** duro "00", misto d'**UOVA** pastorizzate, acqua
Ingredienti ripieno: **RICOTTA** (Siero di latte vaccino delattosato, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico), **GAMBERETTI, MAZZANCOLLE, SURIMI, SEPIE, MERLUZZO**, dragoncello, bietola in polvere (antiagglomerante :biossido di silicio E551), pomodoro in polvere, olio di oliva

PESO DI UN PEZZO 45/50 g	TIPO CONFEZIONAMENTO Primario: vaschetta in plastica da 1 kg (22/23 PZ circa) Secondario (imballo): cartone (dim 32x27x 20 cm) 4 vaschette da 1 kg	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Aspetto – forma di orchidea rossa Sapore – gradevole
------------------------------------	--	--

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

		100 g	125 g
Calorie totali	KJ	809	1011
	Kcal	193	242
Calorie da grassi	KJ	171,91	214,89
	Kcal	41,82	52,27
Grassi Totali	G	4,65	5,81
Grassi Saturi	G	1,96	2,45
Grassi monoinsaturi	G	1,41	1,77
Grassi polinsaturi	G	0,62	0,78
Colesterolo	Mg	80,72	100,90
Sodio	Mg	94,70	118,37
Carboidrati Totali	G	27,06	33,82
Fibre	G	1,27	1,58
Zucchero	G	1,67	2,09
Proteine	G	12,29	15,36
Vitamina A	µg	53,75	67,19
Vitamina C	Mg	0,47	0,59
Vitamina D	µg	0,44	0,55
Calcio	Mg	105,43	131,79
Ferro	Mg	1,57	1,97
Potassio	Mg	215,01	268,77
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, MOLLUSCHI, PESCE, CROSTACEI
Può contenere tracce di: SOLFITI, 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