

DENOMINAZIONE DI VENDITA
PANCIOTTI NERO DI SEPPIA

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, **NERO DI SEPPIA**, olio evo

Ingredienti ripieno: **RICOTTA** (Siero di latte vaccino delattosato, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico), **GAMBERETTI, MAZZANCOLLE, SURINI, SEPIE, BRANZINO, PANGRATTATO** (farina di grano tenero "0" (glutine) acqua, sale, lievito di birra, **farina di frumento maltata**), sale

PESO DI UN PEZZO

15-18 g

TIPO CONFEZIONAMENTO

Primario busta in PET
Secondario (imballo): cartone (dim 32x27x20 cm)
6 buste da 1 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto – forma di mezza luna dal colore nero
Sapore – gradevole

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

| | | 100 g | 125 g |
|---------------------|------|--------|--------|
| Calorie totali | KJ | 890 | 1112 |
| | Kcal | 213 | 266 |
| Calorie da grassi | KJ | 150,44 | 188,06 |
| | Kcal | 36,59 | 45,74 |
| Grassi Totali | G | 4,07 | 5,08 |
| Grassi Saturi | G | 1,52 | 1,90 |
| Grassi monoinsaturi | G | 1,41 | 1,76 |
| Grassi polinsaturi | G | 0,56 | 0,70 |
| Colesterolo | Mg | 81,40 | 101,75 |
| Sodio | Mg | 147,71 | 184,63 |
| Carboidrati Totali | G | 31,24 | 39,05 |
| Fibre | G | 1,44 | 1,80 |
| Zucchero | G | 0,67 | 0,84 |
| Proteine | G | 12,47 | 15,59 |
| Vitamina A | µg | 56,19 | 70,23 |
| Vitamina C | Mg | 0,44 | 0,56 |
| Vitamina D | µg | 0,48 | 0,60 |
| Calcio | Mg | 82,42 | 103,03 |
| Ferro | Mg | 1,37 | 1,71 |
| Potassio | Mg | 156,96 | 196,20 |
| 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