

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

### PANZEROTTI CON RAPE E PECORINO

## DESCRIZIONE

Pasta fresca all'uovo ripiena fatta a mano surgelata



## INGREDIENTI

Ingredienti pasta: Semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** duro "00", acqua, misto d'**UOVA** pastorizzate  
 Ingredienti ripieno: **RICOTTA** (Siero di latte vaccino delattosato, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico), rape, **PECORINO** (latte di pecora, sale, caglio), pomodori secchi, **PANGRATTATO** (farina di grano tenero "0" (glutine) acqua, sale, lievito di birra, **farina di frumento maltata**)

## PESO DI UN PEZZO

40-45 g

## TIPO CONFEZIONAMENTO

Primario vaschetta in plastica da 1 kg (22/23 PZ circa)  
 Secondario (imballo): cartone (dim 32x27x20 cm)  
 4 vaschette 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	839	1049
	Kcal	201	251
Calorie da grassi	KJ	183,06	228,83
	Kcal	44,53	55,66
Grassi Totali	G	4,95	6,18
Grassi Saturi	G	2,42	3,03
Grassi monoinsaturi	G	1,35	1,69
Grassi polinsaturi	G	0,63	0,79
Colesterolo	Mg	39,03	48,78
Sodio	Mg	248,73	310,29
Carboidrati Totali	G	30,64	38,29
Fibre	G	1,87	2,33
Zucchero	G	1,88	2,35
Proteine	G	10,23	12,78
Vitamina A	µg	60,89	76,11
Vitamina C	Mg	7,76	9,69
Vitamina D	µg	0,00	0,00
Calcio	Mg	144,48	180,60
Ferro	Mg	1,62	2,02
Potassio	Mg	238,11	297,64
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 <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: SOLFITI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, MOLLUSCHI, PESCE, CROSTACEI

## 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