

## DENOMINAZIONE DI VENDITA RIGATELLI CACIOCAVALLO E MANDORLE TOSTATE

## 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),

**EDAMER** (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti, caglio), **MANDORLE** tostate, sale

## PESO DI UN PEZZO

20/22 g

## TIPO CONFEZIONAMENTO

Primario: vaschetta in plastica da 1 kg (43/44 PZ circa)

Secondario (imballo): cartone (dim 32x27x 20 cm)

4 vaschette da 1 kg

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto – forma a fazzoletto rigato

Sapore – gradevole

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

		100 g	125 g
Calorie totali	KJ	998	1247
	Kcal	238	298
Calorie da grassi	KJ	321,11	401,39
	Kcal	78,11	97,64
Grassi Totali	G	8,68	10,85
Grassi Saturi	G	3,83	4,78
Grassi monoinsaturi	G	3,22	4,02
Grassi polinsaturi	G	1,00	1,24
Colesterolo	Mg	56,77	70,97
Sodio	Mg	121,77	152,21
Carboidrati Totali	G	28,83	36,04
Fibre	G	1,72	2,15
Zucchero	G	0,70	0,87
Proteine	G	11,71	14,64
Vitamina A	µg	75,46	94,33
Vitamina C	Mg	0,00	0,00
Vitamina D	µg	0,00	0,00
Calcio	Mg	164,02	205,02
Ferro	Mg	0,92	1,15
Potassio	Mg	152,82	191,03

## 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, FRUTTA A GUSCIO

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