

DENOMINAZIONE DI VENDITA TAGLIOLINE AL PRIMITIVO

DESCRIZIONE

Pasta fresca all'uovo surgelata al vino rosso, strisce lunghe 200 mm circa e larga 4 mm circa a forma di nido.



INGREDIENTI

Semola di **GRANO** duro e semola rimacinata di **GRANO** duro, misto d'**UOVA** pastorizzate, **VINO** rosso primitivo, acqua, bietola rossa in polvere (barbabietola rossa in polvere, antiagglomerante (biossido di silicio E551), pomodoro in polvere.

PESO DI UN PEZZO

Un nido da
100 g circa

TIPO CONFEZIONAMENTO

Primario: vaschetta in plastica da 1 kg (nr. 10 nidi circa)
Secondario (imballo): cartone (dim 32x27x 20 cm)
5 vaschette da 1 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto – forma allungata dal colore rosso
Sapore – gradevole

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SU 100 GR. - 125 GR. UMITÀ \geq 24%)

		100 g	125 g	%
Calorie totali	KJ	1059,35	1324,19	
	Kcal	253,22	316,53	
Calorie da grassi	KJ	50,96	63,70	
	Kcal	12,40	15,50	
Grassi Totali	G	1,38	1,72	0,00
Grassi Saturi	G	0,30	0,37	0,00
Grassi monoinsaturi	G	0,35	0,44	0,00
Grassi polinsaturi	G	0,37		
Colesterolo	Mg	30,24	37,80	
Sodio	Mg	9,28	11,60	0,00
Carboidrati Totali	G	49,12	61,40	0,00
Fibre	G	2,68	3,35	0,00
Zucchero	G	0,38	0,47	0,35
Proteine	G	0,00	0,00	0,00
Vitamina A	μ g	19,79	24,73	0,00
Vitamina C	Mg	1,11	1,39	0,00
Vitamina D	μ g	0,00		
Calcio	Mg	15,91	19,88	0,00
Ferro	Mg	3,17	3,97	0,00
Potassio	Mg	139,25		

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 \pm 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
Può contenere tracce di: UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, 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