

## DENOMINAZIONE DI VENDITA TAGLIOLINE NERO DI SEPIA

### DESCRIZIONE

**Pasta fresca all'uovo surgelata**, 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, acqua, nero di **SEPIA**.

<b>PESO DI UN PEZZO</b> Un nido da 100 g circa	<b>TIPO CONFEZIONAMENTO</b> Primario: vaschetta in plastica da 1 kg (nr. 10 nidi circa) Secondario (imballo): cartone (dim 32x27x 20 cm) 5 vaschette da 1 kg	<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> Aspetto – forma allungata 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	1236	1545	
	Kcal	296	369	
Calorie da grassi	KJ	90,76	113,45	
	Kcal	22,08	27,60	
Grassi Totali	G	2,45	3,07	0,00
Grassi Saturi	G	0,60	0,75	0,00
Grassi monoinsaturi	G	0,77	0,97	0,00
Grassi polinsaturi	G	0,55		
Colesterolo	Mg	70,48	88,10	
Sodio	Mg	23,76	29,70	0,00
Carboidrati Totali	G	70,48	88,10	0,00
Fibre	G	3,01	3,76	0,00
Zucchero	G	0,20	0,25	0,77
Proteine	G	11,18	13,97	0,00
Vitamina A	µg	32,01	40,01	0,00
Vitamina C	Mg	0,05	0,06	0,00
Vitamina D	µg	0,00		
Calcio	Mg	20,16	25,19	0,00
Ferro	Mg	1,38	1,73	0,00
Potassio	Mg	170,57		

### 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, MOLLUSCHI  
Può contenere tracce di: 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