

## DENOMINAZIONE DI VENDITA CAMELLE ALLA CARNE

## 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), carne bovina e suina, **PANGRATTATO (farina di grano tenero "0" (glutine)** acqua, sale, lievito di birra, **farina di frumento maltata**), noce moscata

## PESO DI UN PEZZO

20/22 g

## TIPO CONFEZIONAMENTO

Primario: vaschetta in plastica da 1 kg (43/44 PZ circa)  
Secondario (imballo): cartone (dim 32x27x20 cm)  
4 vaschette da 1 kg

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto – forma di caramella  
Sapore – gradevole

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

		100 g	125 g
Calorie totali	KJ	1072	1340
	Kcal	256	320
Calorie da grassi	KJ	289,36	361,70
	Kcal	70,39	87,98
Grassi Totali	G	7,82	9,78
Grassi Saturi	G	3,19	3,99
Grassi monoinsaturi	G	3,25	4,06
Grassi polinsaturi	G	0,55	0,69
Colesterolo	Mg	75,09	93,86
Sodio	Mg	135,16	168,95
Carboidrati Totali	G	31,29	39,11
Fibre	G	1,53	1,91
Zucchero	G	0,73	0,92
Proteine	G	14,83	18,54
Vitamina A	µg	42,35	52,94
Vitamina C	Mg	0,13	0,16
Vitamina D	µg	0,00	0,00
Calcio	Mg	66,50	83,12
Ferro	Mg	1,66	2,08
Potassio	Mg	199,38	249,23
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

## 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