SCHEDA TECNICA

del 27/04/2018

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PAPPARDELLE

DESCRIZIONE

Pasta fresca all'uovo surgelata: Pasta fresca all'uovo, di larghezza maggiore rispetto alla tagliatelle, si presenta sotto forma di nido. Il loro impasto è a base di semola di grano duro, rimacinato di semola, acqua e uova

INGREDIENTI

Semola di **GRANO** duro, e semola rimacinata di **GRANO** duro, misto d'**UOVA** pastorizzate, acqua

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 ambrato
Sapore – gradevole

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

		100 g	125 g	%
Calorie totali	KJ	1233	1542	
	Kcal	295	369	
Calorie da grassi	KJ	90,54	113,17	
	Kcal	22,02	27,53	
Grassi Totali	G	2,45	3,06	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	69,52	86,90	
Sodio	Mg	20,55	25,69	0,00
Carboidrati Totali	G	69,52	86,90	0,00
Fibre	G	3,01	3,76	0,00
Zucchero	G	0,20	0,25	0,77
Proteine	G	11,04	13,80	0,00
Vitamina A	µg	31,03	38,79	0,00
Vitamina C	Mg	0,00	0,00	0,00
Vitamina D	µg	0,00		
Calcio	Mg	19,38	24,22	0,00
Ferro	Mg	1,33	1,66	0,00
Potassio	Mg	167,52		

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 glucoronidasi 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 ±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