



Firma d'autore dal 1964



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LINEA: *Pasta fresca all'uovo ripiena linea "Gourmet 500g"*

NOME PRODOTTO	CASONCELLI PATATE E PANCETTA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO
INGREDIENTI	Ingredienti della sfoglia (55%): semola di GRANO duro, UOVA 20%. Ingredienti del ripieno (45%): patate 43%, fiocco di patate 14% (patate 98%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), pancetta affumicata 9% (carne suina, sale, aromi naturali), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), speck (carne suina, sale, spezie, destrosio), olio di semi di girasole, formaggi (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima d'UOVO), fibra di pisello, UOVA, aromi, BURRO, sale, noce moscata, pepe, preparato per brodo vegetale (contiene: SEDANO, SOIA).
ALLERGENI	Glutine da grano, uovo, latte e derivati, sedano e soia. Possibile contaminazione crociata con: pesce, crostacei, arachidi, frutta a guscio, senape, molluschi. N.B. gli ingredienti in maiuscolo possono provocare allergie o intolleranze
% MIN. RIPIENO	45
VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali per 100g di prodotto: Valore energetico: 271 kcal / 1144 kJ Grassi: 6,2 g di cui acidi grassi saturi: 2,2 g Carboidrati: 43 g di cui zuccheri: 2,0 g Proteine: 10 g Sale: 1,0 g
PROFILO BROMATOLOGICO	Umidità min 24% Ceneri max 1,1 su cento parti di s.s. Proteine min 12,5 su cento parti di s.s. Acidità max 7 gradi Estratto etereo (sull'impasto) min 2,5 g su cento parti di s.s. Steroli (sull'impasto) min 0,130 g su cento parti di s.s Aw tra 0,92 e 0,97
PROFILO MICROBIOLOGICO	Carica batterica totale <100.000 ufc/g <i>Staphylococcus aureus</i> <100 ufc/g <i>Salmonella</i> spp. assente su 25 g <i>Clostridium perfringens</i> < 100 ufc/g Lieviti <100 ufc/g Muffe <100 ufc/g

DATI LOGISTICI	<ul style="list-style-type: none"> • confezionamento primario: vaschetta nera in PP con atmosfera protettiva • peso nominale pezzo: 500 g • confezionamento secondario: scatola di cartone 375X285X245 mm – peso 440 g • 10 pezzi per cartone • n° cartoni per strato pallet: 8 • n° strati per pallet: 7 • n° cartoni per pallet: 56 • durante il trasporto deve essere mantenuta la catena del freddo
CONSERVABILITA'	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di +4/+6°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.
SHELF-LIFE	120 giorni dalla data di produzione
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	Cuocere il prodotto in acqua bollente salata per i minuti indicati sulla confezione.
BOLLO SANITARIO PRODUTTORE	IT 1616/L
DICHIARAZIONI	<p>OGM assenti, il prodotto non contiene ingredienti per i quali, in accordo ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/03 e succ. mod., è richiesta etichettatura supplementare.</p> <p>Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti.</p> <p>L'imballo a contatto con l'alimento è conforme alle leggi vigenti (rif. Reg. CE 1935/04 e succ. mod., Reg. UE 10/2011 e succ. mod.)</p> <p>L'azienda applica un piano di autocontrollo in conformità ai requisiti stabiliti dal Reg. 852/04 e 853/04 e succ. mod.</p>

FORMATI



CODICE ARTICOLO: GCP825
COD. EAN ARTICOLO: 8003267012483
COD. EAN SCATOLA: 08002367015255

Aggiornata al 27.01.17
 RGQ

PASTIFICIO TEMPORIN srl
 Via dell'Industria, 30 37066 Sommacampagna (Verona) Tel. 045 8961047 Fax. 045 8960986
www.pastificiotemporin.it – info@pastificiotemporin.it