



Firma d'autore dal 1964



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

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

<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>TORTELLONI AL SALMONE</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Pasta fresca all'uovo con ripieno
<b>INGREDIENTI</b>	Ingredienti della sfoglia (55%): semola di GRANO duro, UOVA 20%. Ingredienti del ripieno (45%): ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), SALMONE affumicato 20% (SALMONE, sale, zucchero), fiocco di patate (patate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), fibra vegetale, olio di oliva, BURRO, siero di LATTE, pomodoro in polvere, sale, prezzemolo, aromi (contiene CROSTACEI e PESCE).
<b>ALLERGENI</b>	Glutine da grano, uovo, latte e derivati, pesce, crostacei. Possibile contaminazione crociata con: soia, sedano, arachidi, frutta a guscio, senape, molluschi. N.B. gli ingredienti in maiuscolo possono provocare allergie o intolleranze
<b>% MIN. RIPIENO</b>	45
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	Valori nutrizionali per 100g di prodotto:  Valore energetico: 252 kcal / 1060 kJ Lipidi: 6.2 g di cui acidi grassi saturi: 2.2 g Carboidrati: 37 g di cui zuccheri: 2.6 g Proteine: 11 g Sale: 0.95 g
<b>PROFILO BROMATOLOGICO</b>	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
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	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"> <li>• confezionamento primario: vaschetta nera in PP con atmosfera protettiva</li> <li>• peso nominale pezzo: 500 g</li> <li>• confezionamento secondario: scatola di cartone 375X285X245 mm - peso 440 g</li> <li>• 10 pezzi per cartone</li> <li>• n° cartoni per strato pallet: 8</li> <li>• n° strati per pallet: 7</li> <li>• n° cartoni per pallet: 56</li> <li>• durante il trasporto deve essere mantenuta la catena del freddo</li> </ul>
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 sul pacchetto.
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

### Tortelloni al salmone



COD. ARTICOLO: GES205  
 COD. EAN ARTICOLO: 8002367012544  
 COD. EAN SCATOLA: 8002367015309

Aggiornata al 21.01.17  
 RGQ

PASTIFICIO TEMPORIN srl  
 Via dell'Industria, 30 37066 Sommacampagna (Verona) Tel. 045 8961047 Fax. 045 8960986  
[www.pastificiotemporin.it](http://www.pastificiotemporin.it) - info@pastificiotemporin.it