

## TORTELLI ALLA GENOVESE



**DENOMINAZIONE:** Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne e verdura  
**DI VENDITA**

**INGREDIENTI:** *INGREDIENTI DELLA PASTA (50%):* Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero "00", **uova** 20%, acqua, sale.

*INGREDIENTI DEL RIPIENO (50% all'origine\*):* Spinaci 26% (spinaci, olio di oliva, cipolla), ricotta (siero di **latte** vaccino, **latte** vaccino, sale, **panna**, acidificante: E330), carne bovina cotta 15.5% (carne bovina, **vino** rosso, cipolle, carote, **sedano**, sale, rosmarino, olio di semi di girasoli, alloro, ginepro), carne cotta di suino 8% (suino, cipolle, carote, **sedano**, olio di semi di girasoli, aromi, sale), formaggi grattugiati (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), flocchi di patate, pangrattato (farina di **grano** tenero "0", acqua, sale, lievito naturale), **uova**, fibra di **frumento**, sale, maggiorana. Prodotto spolverato con farina di riso.

\*La percentuale pasta/ripieno si riferisce al momento della produzione (come da Circolare 31 marzo 2000 n. 165 del ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato). L'artigianalità del processo produttivo può comportare una variazione della suddetta percentuale pari a  $\pm 10\%$

**ALLERGENI:** *ALLERGENI PRESENTI:* glutine, uova, prodotti a base di latte, sedano;  
*PUÒ CONTENERE TRACCE:* pesce, crostacei, frutta a guscio, molluschi;

**CONFEZIONAMENTO:** *PRODOTTO FRESCO ATM:* vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva;  
*PRODOTTO SURGELATO:* sacchetto trasparente in PET termosaldato;

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata in ATM il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni. Prodotto surgelato: dopo l'acquisto consumare entro la data di scadenza indicata; conservare a- 18°C nello scomparto surgelati con \*\*\*e\*\*\*\*, a-12°C con \*\* 1 mese, a 0°C con \* 1 settimana, nello scomparto ghiaccio 3 gg., nel frigo 24h.

**SHELF LIFE:** *PRODOTTO FRESCO ATM:* 30 giorni  
*PRODOTTO SURGELATO:* 18 mesi

**MODALITÀ COTTURA:** Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 4/5 minuti

**DESTINAZIONE D'USO:** Non idoneo per celiaci  
Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti  
Non idoneo per vegani



**MODALITÀ DI:  
SMALTIMENTO**

Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata.

**ETICHETTATURA:**

Ai sensi della normative in vigore.

**CODICI EAN:**

| CONFEZIONE            | CODICE ARTICOLO | CODICE PRODOTTO |
|-----------------------|-----------------|-----------------|
| <b>250 GR</b>         | 6025            | 8020083163869   |
| <b>400 GR</b>         | 2030            | 8020083160387   |
| <b>1000 GR</b>        | 3216            | 8020083414145   |
| <b>1000 GR (surg)</b> | S098            | 8020083638886   |
| <b>2500 GR (surg)</b> | S184            | 8020083252358   |

**PALLETTIZZAZIONE E CONFEZIONAMENTO:**

| PESO                  | VASCETTA (LxPxH) cm | PZ. PER CARTONE | CARTONE (LxPxH) cm | CARTONI PER PALLET | CARTONI PER STRATO | STRATI PER PALLET | TOT KG PALLET |
|-----------------------|---------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|---------------|
| <b>250 GR</b>         | 20x15,5x4,6         | 6               | 31x21,5x14         | 121                | 11                 | 11                | 181,5         |
| <b>250 GR</b>         | 20x15,5x4,6         | 8               | 31,5x22x18         | 88                 | 11                 | 8                 | 176           |
| <b>400 GR</b>         | 20x15,5x6           | 6               | 31,5x22x18         | 88                 | 11                 | 8                 | 211,2         |
| <b>400 GR</b>         | 20x15,5x6           | 8               | 33x27,5x21         | 64                 | 8                  | 8                 | 204,8         |
| <b>1000 GR</b>        | 32x26x6             | 3               | 33x27,5x21         | 64                 | 8                  | 8                 | 192           |
| <b>1000 GR</b>        | 32x26x6             | 5               | 36x29x30           | 48                 | 8                  | 6                 | 240           |
| <b>1000 GR (surg)</b> | 26x21x6             | 10              | 36x29x30           | 48                 | 8                  | 6                 | 480           |
| <b>2500 GR (surg)</b> | 42x23x7,5           | 2               | 33x27,5x21         | 64                 | 8                  | 8                 | 320           |
| <b>2500 GR (surg)</b> | 42x23x7,5           | 4               | 36x29x30           | 48                 | 8                  | 6                 | 480           |
| <b>2500 GR (surg)</b> | 42x23x7,5           | 8               | 44x34x34           | 24                 | 6                  | 4                 | 480           |

**VALORI NUTRIZIONALI:**

| Parametro                       | Valore per 100g | Valore per porzione (125g) | GDA per adulti | % rispetto alla GDA | % rispetto alla GDA (125g) |
|---------------------------------|-----------------|----------------------------|----------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Valore energetico (kcal)</b> | 236             | 295                        | 2000           | 12%                 | 15%                        |
| <b>Valore energetico (Kj)</b>   | 989             | 1236,25                    | 8374           | 12%                 | 15%                        |
| <b>Proteine</b>                 | 11,32           | 14,15                      | 50             | 23%                 | 28%                        |
| <b>Carboidrati</b>              | 34,06           | 42,57                      | 270            | 13%                 | 16%                        |
| <b>di cui zuccheri</b>          | 1,18            | 1,47                       | 90             | 1%                  | 2%                         |
| <b>Grassi</b>                   | 5,60            | 7,00                       | 70             | 8%                  | 10%                        |
| <b>di cui saturi</b>            | 2,37            | 2,96                       | 20             | 12%                 | 15%                        |
| <b>Fibra</b>                    | 2,24            | 2,80                       | 25             | 9%                  | 11%                        |
| <b>Sale</b>                     | 1,35            | 1,69                       | 2,4            | 56%                 | 70%                        |

I valori nutrizionali sono soggetti ad una variabilità di  $\pm 15\%$  come da Circolare del M.S. 30 Ottobre 2002, n7, ad eccezione della fibra, zuccheri semplici, grassi saturi e sale, che possono subire una variazione pari a  $\pm 25\%$

**Sanremo Foods srl**

Via Armea, 186 - Sanremo (Im), Italy  
Tel. 0184/514509 Fax 0184/514326  
www.ilpastaioligure.com info@ilpastaioligure.com



VALORI  
MICROBIOLOGICI:

| Microrganismi                 | Valori T° (ufc/g) | Valori fine shelf life (ufc/g) |
|-------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| <b>Conta mesofila totale</b>  | < 100.000         | < 1.000.000                    |
| <b>E.coli</b>                 | < 100             | < 100                          |
| <b>S. Coagulasi +</b>         | < 100             | < 100                          |
| <b>Clostridi solfiduttori</b> | < 100             | < 100                          |
| <b>Coliformi Totali</b>       | < 1.000           | < 3.000                        |
| <b>Lieviti</b>                | < 500             | < 1.000                        |
| <b>Muffe</b>                  | < 100             | < 1.000                        |
| <b>Listeria monocytogenes</b> | Assente in 25 gr  | Assente in 25 gr               |
| <b>Salmonella</b>             | Assente in 25 gr  | Assente in 25 gr               |

ALLERGENI:

| Allergeni   | Presente (SI) / Assente (NO) | Nome specifico della sostanza   | Possibilità di contaminazione crociata (SI/NO) | Presenza nel sito produttivo |
|---|------------------------------|---|--|------------------------------|
| Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | SI                           | Semola di grano duro, farina di grano tenero, pane, fibra di frumento | SI   | SI                           |
| Crostacei e prodotti derivati   | NO                           | /   | SI   | SI                           |
| Uova e prodotti a base di uova  | SI                           | Uova  | SI   | SI                           |
| Pesce e prodotti derivati   | NO                           | /   | SI   | SI                           |
| Arachidi e prodotti derivati  | NO                           | /   | NO   | NO                           |
| Soia e prodotti a base di soia  | NO                           | /   | NO   | NO                           |
| Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio  | SI                           | Ricotta, formaggio grattugiato  | SI   | SI                           |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati) | NO                           | /   | SI   | SI                           |
| Sedano e prodotti derivati  | SI                           | Carne bovina, carne suina   | SI   | NO                           |
| Senape e prodotti derivati  | NO                           | /   | NO   | NO                           |
| Semi di sesamo e prodotti derivati  | NO                           | /   | NO   | NO                           |
| Lupini  | NO                           | /   | NO   | NO                           |
| Molluschi   | NO                           | /   | SI   | SI                           |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito     | NO                           | /   | NO   | NO                           |
| <b>OGM</b>  | Il prodotto non contiene OGM |   |  |                              |

**Prodotto in uno stabilimento che utilizza energia fotovoltaica al 100%.**

DATI DEL PRESENTE DOCUMENTO: REV. 5 del 26/02/2014