

## TORTELLI DI CARNE ALLA LIGURE



DENOMINAZIONE: Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne.  
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\*):** Carne bovina cotta 24% (carne bovina, **vino** rosso, cipolle, carote, **sedano**, sale, rosmarino, olio di semi di girasole, alloro, ginepro), bietole (bietole, olio di oliva, sale, aglio), **uova**, prosciutto cotto (coscia di suino, acqua, sale, destrosio, aromi naturali, aromi, antiossidante: E301, addensanti: E407, E450, E451, conservante: E250), mortadella (carne di suino, trippino suino, grasso suino, sale, aromi naturali, antiossidanti: E301, conservante: E250), carne cotta di suino 8% (suino, cipolle, carote, **sedano**, olio di semi di girasole, aromi, sale), formaggi grattugiati (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), pangrattato (farina di **grano** tenero "0", acqua, sale, lievito naturale), fiocchi di patate, fibra di **frumento**, brodo granulare (contiene prodotti a base di **soia**, **lattosio**, **sedano**), prezzemolo, sale, spezie, 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 e derivati, soia, sedano;  
**PUÒ CONTENERE TRACCE:** pistacchi, pesce, frutta a guscio, crostacei, 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 atmosfera protettiva 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 ghiacci o 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: Non idoneo per celiaci  
D'USO 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>	6009	8020083160813
<b>400 GR</b>	2000	8020083010040
<b>1000 GR</b>	3112	8020083160028
<b>1000 GR (surg)</b>	S010	8020083357848
<b>2500 GR (surg)</b>	S011	8020083091247

**PALLETIZZAZIONE 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>	238	298	2000	12%	15%
<b>Valore energetico (Kj)</b>	994	1243	8374	12%	15%
<b>Proteine</b>	12,35	15,44	50	25%	31%
<b>Carboidrati</b>	29,73	37,16	270	11%	14%
<i>di cui zuccheri</i>	1,12	1,40	90	1%	2%
<b>Grassi</b>	7,26	9,08	70	10%	13%
<i>di cui saturi</i>	2,74	3,43	20	14%	17%
<b>Fibra</b>	1,94	2,43	25	8%	10%
<b>Sale</b>	1,20	1,50	2,4	50%	63%

*I valori nutrizionali sono soggetti ad una variabilità di ± 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 ± 25*

**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	SI	Brodo	SI	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	SI	Formaggio grattugiato, brodo	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, brodo	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
OGM	Il prodotto non contiene OGM			

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

DATI DEL PRESENTE DOCUMENTO: REV. 4 del 25/06/2013