

TORTELLINI DI CARNE



DENOMINAZIONE: Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne.
DI VENDITA

INGREDIENTI:

INGREDIENTI DELLA PASTA (65%): Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero "00", **uova** 20%, acqua, sale.

INGREDIENTI DEL RIPIENO (35% all'origine*): Prosciutto crudo (carne di suino, sale, aromi naturali, conservante: E250; E252), carne bovina cotta 12% (carne bovina, **vino** rosso, cipolle, carote, **sedano**, sale, rosmarino, olio di semi di girasoli, alloro, ginepro), carne cotta di suino 12% (suino, cipolle, carote, **sedano**, olio di semi di girasoli, aromi, sale), mortadella (carne di suino, trippino suino, grasso suino, sale, aromi naturali, antiossidanti: E301; conservante: E250), prosciutto cotto (carne di suino, acqua, sale, destrosio, aromi naturali, aromi, antiossidante: E301; addensanti: E407; E450; E451; conservante: E250) formaggi grattugiati (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), pangrattato (farina di **grano** tenero "0", acqua, sale, lievito naturale), fiocchi di patate, brodo granulare (contiene prodotti a base di **soia**, **lattosio**, **sedano**), fibra di **frumento**, aroma, noce moscata, pepe. 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 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: 5/6 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 |
|-----------------------|-----------------|-----------------|
| 250 GR | 6010 | 8020083160530 |
| 400 GR | 2003 | 8020083199875 |
| 1000 GR | 3116 | 8020083444425 |
| 1000 GR (surg) | S063 | 8020083638879 |
| 2500 GR (surg) | S062 | 8020083638794 |

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 |
|-----------------------|---------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|---------------|
| 250 GR | 20x15,5x4,6 | 6 | 31x21,5x14 | 121 | 11 | 11 | 181,5 |
| 250 GR | 20x15,5x4,6 | 8 | 31,5x22x18 | 88 | 11 | 8 | 176 |
| 400 GR | 20x15,5x6 | 6 | 31,5x22x18 | 88 | 11 | 8 | 211,2 |
| 400 GR | 20x15,5x6 | 8 | 33x27,5x21 | 64 | 8 | 8 | 204,8 |
| 1000 GR | 32x26x6 | 3 | 33x27,5x21 | 64 | 8 | 8 | 192 |
| 1000 GR | 32x26x6 | 5 | 36x29x30 | 48 | 8 | 6 | 240 |
| 1000 GR (surg) | 26x21x6 | 10 | 36x29x30 | 48 | 8 | 6 | 480 |
| 2500 GR (surg) | 42x23x7,5 | 2 | 33x27,5x21 | 64 | 8 | 8 | 320 |
| 2500 GR (surg) | 42x23x7,5 | 4 | 36x29x30 | 48 | 8 | 6 | 480 |
| 2500 GR (surg) | 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) |
|---------------------------------|-----------------|----------------------------|----------------|---------------------|----------------------------|
| Valore energetico (kcal) | 281 | 351 | 2000 | 14% | 18% |
| Valore energetico (Kj) | 1174 | 1468 | 8374 | 14% | 18% |
| Proteine | 12,52 | 15,65 | 50 | 25% | 31% |
| Carboidrati | 41,95 | 52,44 | 270 | 16% | 19% |
| di cui zuccheri | 1,27 | 1,59 | 90 | 1% | 2% |
| Grassi | 6,54 | 8,18 | 70 | 9% | 12% |
| di cui saturi | 2,39 | 2,99 | 20 | 12% | 15% |
| Fibra | 1,87 | 2,34 | 25 | 7% | 9% |
| Sale | 1,40 | 1,75 | 2,4 | 58% | 73% |

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.ilpastaiofigure.com info@ilpastaiofigure.com

VALORI
MICROBIOLOGICI:

| Microrganismi | Valori T° (ufc/g) | Valori fine shelf life (ufc/g) |
|---------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Conta mesofila totale | < 100.000 | < 1.000.000 |
| E.coli | < 100 | < 100 |
| S. Coagulasi + | < 100 | < 100 |
| Clostridi solfiriduttori | < 100 | < 100 |
| Coliformi Totali | < 1.000 | < 3.000 |
| Lieviti | < 500 | < 1.000 |
| Muffe | < 100 | < 1.000 |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 gr | Assente in 25 gr |
| Salmonella | 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. 3 del 24/07/2013

