

## TORTELLONI ZOLA E NOCI



**DENOMINAZIONE:** Pasta fresca all'uovo con ripieno di gorgonzola e noci  
**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\*):* Ricotta (siero di **latte** vaccino, **latte** vaccino, sale, **panna**, acidificante: E330), gorgonzola 16% (**latte**, caglio, sale), edamer (**latte** vaccino, fermenti lattici, sale, caglio), **noci** 8%, fiocchi di patate, formaggi grattugiati (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), pangrattato (farina di **grano** tenero "0", acqua, sale, lievito naturale), brodo granulare (contiene prodotti a base **soia**, **sedano**, **lattosio**), sale, fibra di **frumento**. 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, frutta a guscio;  
*PUÒ CONTENERE TRACCE:* pesce, crostacei, molluschi

**CONFEZIONAMENTO:** *PRODOTTO FRESCO:* 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 ghiaccio 3 gg., nel frigo 24h.

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

**MODALITÀ COTTURA:** Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 5/6 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>	6017	8020083160318
<b>400 GR</b>	2031	8020083060106
<b>1000 GR</b>	3171	8020083444227
<b>1000 GR (surg)</b>	S069	8020083327544
<b>2500 GR (surg)</b>	S068	8020083327216

**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>	269	336,24	2000	13%	17%
<b>Valore energetico (Kj)</b>	1124	1405	8374	13%	17%
<b>Proteine</b>	11,18	13,97	50	22%	28%
<b>Carboidrati</b>	39,96	49,95	270	15%	19%
<b>di cui zuccheri</b>	1,33	1,66	90	1%	2%
<b>Grassi</b>	6,76	8,45	70	10%	12%
<b>di cui saturi</b>	3,04	3,80	20	15%	19%
<b>Fibra</b>	1,64	2,05	25	7%	8%
<b>Sale</b>	1,73	2,16	2,4	72%	90%

*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%*

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	Ricotta, formaggio grattugiato, gorgonzola, edamer, brodo	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	SI	Noci	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	SI	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 15/11/2013