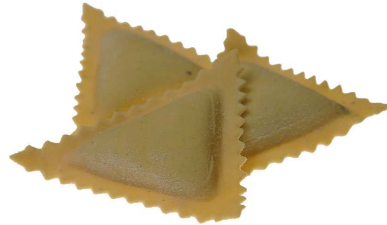


TRIANGOLI DEL PASTORE



DENOMINAZIONE: Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta di pecora
DI VENDITA

INGREDIENTI: *INGREDIENTI DELLA PASTA (48%):* Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero "00", **uova** 20%, acqua, sale.

INGREDIENTI DEL RIPIENO (52% all'origine):* Ricotta di pecora 53% (siero di **latte** ovino, **latte** di pecora, sale, correttore di acidità: E330), ricotta di bufala (siero di **latte** di bufala, sale), pangrattato (farina di **grano** tenero "0", acqua, sale, lievito naturale), **uova**, spinaci, pecorino (**latte** di pecora, sale, caglio), fibra di **frumento**, brodo granulare (contiene prodotti a base di **soia**, **sedano**, **lattosio**), sale, pepe, aglio. 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 ±10%

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

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

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: 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	6005	8020083161100
400 GR	2015	8020083010057
1000 GR	3144	8020083444487
1000 GR (surg)	S197	8020083157844 *vaschetta
2500 GR (surg)	/	/

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)	32x26x6	5	36x29x30	48	8	6	240
2500 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/
2500 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/
2500 GR (surg)	/	/	/	/	/	/	/

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	Valore per 100g	Valore per porzione (125g)	GDA per adulti	% rispetto alla GDA	% rispetto alla GDA (125g)
Valore energetico (kcal)	226	282,50	2000	11%	14%
Valore energetico (Kj)	945	1181,25	8374	11%	14%
Proteine	10,30	12,87	50	21%	26%
Carboidrati	29,53	36,91	270	11%	14%
di cui zuccheri	1,17	1,46	90	1%	2%
Grassi	7,05	8,81	70	10%	13%
di cui saturi	3,98	4,97	20	20%	25%
Fibra	1,52	1,90	25	6%	8%
Sale	1,15	1,44	2,4	48%	60%

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)
Conta mesofila totale	< 100.000	< 1.000.000
E.coli	< 100	< 100
S. Coagulasi +	< 100	< 100
Clostridi solfiduttori	< 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	Ricotta di pecora, ricotta di bufala, pecorino, 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	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. 5 del 25/06/2013