

## TORTELLI DI MARE BIANCO E NERO



**DENOMINAZIONE:** Pasta fresca all'uovo con ripieno di baccalà  
**DI VENDITA**

**INGREDIENTI:** *INGREDIENTI DELLA PASTA (50%):* Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero "00", **uova** 20%, acqua, nero di **seppia** 2%, sale.

*INGREDIENTI DEL RIPIENO (50% all'origine\*):* **Baccalà** 50% (**baccalà'**, olio di oliva, capperi, aglio, alloro), patate, bietole (bietole, olio di oliva, sale, aglio), formaggi grattugiati (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), pangrattato (farina di **grano** tenero"0", acqua, sale, lievito naturale), prezzemolo, **uova**, sale. 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, molluschi, pesce  
*PUÒ CONTENERE TRACCE:* frutta a guscio, crostacei;

**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: 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>	6030	8020083647819
<b>400 GR</b>	2012	8020083167270
<b>1000 GR</b>	3233	8020083451331
<b>1000 GR (surg)</b>	S130	8020083169953
<b>2500 GR (surg)</b>	S103	8020083169960

**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>	216	270	2000	11%	14%
<b>Valore energetico (Kj)</b>	904	1130	8374	11%	13%
<b>Proteine</b>	9,85	12,31	50	20%	25%
<b>Carboidrati</b>	34,60	43,25	270	13%	16%
<b>di cui zuccheri</b>	1,06	1,32	90	1%	1%
<b>Grassi</b>	3,87	4,83	70	6%	7%
<b>di cui saturi</b>	0,99	1,24	20	5%	6%
<b>Fibra</b>	1,68	2,10	25	7%	8%
<b>Sale</b>	1,18	1,48	2,4	49%	61%

*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	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI	Uova	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	SI	Baccalà	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, Grana Padano	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	NO	/	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Lupini	NO	/	NO	NO
Molluschi	SI	Nero di seppia	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 08/07/2014