

L'ARTIGIANPASTA &C. SRL

SCHEDA TECNICA PRODOTTO: CANNELLONI DI CARNE			Cod. 20
Ingredienti pasta	Ingredienti ripieno	Confezione	Modalità cottura
Sfoglia: 50%: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate 20%, acqua, sale.	Ripieno 50%: carne bovina (40% min. sul ripieno; 20% min. sul totale), mortadella (carne suina 60%, cotenna, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, aromi, spezie. Antiossidante: E316, E301, conservante: E250, grasso suino, pistacchi 0,4%). Pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, strutto, destrosio, sale, farina di frumento maltato. Conservante: E250), carote, prosciutto crudo (carne di suino, sale. Conservante: E252, E250), preparato per ripieni (farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale, agente lievitante: carbonato d'ammonio E503), uova pastorizzate, acqua, cipolle, sedano, grana padano D.O.P. (latte, sale, caglio. Conservante: lisozima), sale, noce moscata, pepe nero. Conservante: acido sorbico E200.	Propilene accoppiato per alimenti. Confezionato in atmosfera protettiva in vaschetta da Gr.500	Cuocere in forno per 16 minuti circa.
VALORI NUTRIZIONALI :	Valore energetico kcal/kj in peso su 100 g 264/1106 Proteine U.M. % in peso - valore % 14.73 Grassi U.M. % in peso - valore % 14.2 di cui saturi 2.5 Carboidrati U.M. % in peso - valore % 19.4 di cui zuccheri 4.1 Sale U.M. % in peso - valore 1.31		
Allergeni	SEMOLA, LATTE, FARINA, UOVA, PISTACCHIO, SEDANO, NOCE MOSCATA, SOLFITI. Può contenere tracce di: pesce, soia, frutta secca in guscio, mostarda, semi di sesamo, lupini, molluschi, crostacei, anidride solforosa.		
Modalità di conservazione:		conservare da 2/4°C	
TMC	GG. 60		
PACK			
Peso singolo pezzo		Gr.500	
Dimensioni confezioni		29x18	
U.V.E. CARTONE (Unità di vendita)			
Numero di confezione per U.V.E.		10	
Peso U.V.E.		5 Kg	
Tpo imballo U.V.E.		Cartone	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Gusto		saporito	
Consistenza		Morbida ma non molle	
Colore		Rosato per il ripieno, giallo paglierino per la pasta	
Aspetto		Omogeneo e gradevole	
Odore		Caratteristico di prodotto a base di pasta fresca all'uovo	
CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE			
Forma		Tonda e lunga	
dimensioni		15x3 cm. circa	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Microrganismi 30°C		<100000 UFC/g	
Coliformi totali		<100 UFC/g	
E.coli		<10 UFC/g	
Stafilococcus coag +		<100 UFC/g	
Anaerobi solfitoriduttori		<10 UFC/g	
Salmonella		Assente in 25g	
Listeria monocytogenes		Assente in 25 g	
Lieviti e muffe		<1000UFC/g	

•I Valori della presente sono da considerarsi puramente indicativi