

L'ARTIGIANPASTA &C. SRL

SCHEMA TECNICA PRODOTTO: PANZEROTTINI•			Cod. 16
Ingredienti pasta	Ingredienti ripieno	Confezione	Modalità cottura
Semola di grano duro, uova pastorizzate (min.20% sul totale della pasta), acqua.	Carne bovina (57% sul ripieno, 19% sul totale), mortadella 26% sul ripieno 8% sul totale di cui: carne suino 39%, lardello 21%, acqua, amidi, cotenna suina, sale, aromi naturali, zucchero, spezie, antiossidante E300, conservante E250), pangrattato: farina di grano tenero tipo 0, lievito di birra, sale (17% sul ripieno, 6% sul totale). Aromi, ortaggi disidratati macinati (carote, cipolle, aglio in proporzioni variabili), noce moscata, rosmarino, pepe, coriandolo, salvia, lauro, basilico, maggiorana, preparato per brodo e condimento a base di glutammato: (sale iodato, grasso vegetale, esaltatore di sapidità (glutammato monopodico), estratto di lievito, colorante: E150d, aromi (con sedano)).	Propilene accoppiato per alimenti. Confezionato in atmosfera protettiva in busta da Gr.500	Cuocere 3,5-4 minuti circa.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO:	Energia 1174,14 Kj 280,65 kcal Grassi 15,77 g di cui acidi grassi saturi 5,73 g Carboidrati 13,70 g di cui zuccheri 1,14 g	Fibre 0,79 g Proteine 20,19 g Sale 2,53 g	
ALLERGENI		SEMOLA, UOVA, PANGRATTATO, AGLIO, NOCE MOSCATA, FARINA. Può contenere tracce di frutta in guscio,solfiti, lattosio	
Modalità di conservazione:			
TMC	60 gg.		
PACK			
Peso singolo pezzo		Gr.500	
Dimensioni confezioni		25x22 circa	
U.V.E. CARTONE (Unità di vendita)			
Numero di confezione per U.V.E.		14	
Peso U.V.E.		7 kg	
Tipo imballo U.V.E.		cartone	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Gusto		Piacevole con buon sapore di carne	
Consistenza		Compatto, resistente alla cottura	
Colore		Giallo	
Aspetto		Ben chiuso nei suoi aspetti	
Odore		Gradevole ed aromatizzato	
CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE			
Forma		Quadrata	
dimensioni		1x1cm. 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