

# L'ARTIGIANPASTA &C. SRL

SCHEMA TECNICA PRODOTTO: <i>TORTELLONI AL PROSCIUTTO</i>			Cod. 12
<i>Ingredienti pasta</i>	<i>Ingredienti ripieno</i>	<i>Confezione</i>	<i>Modalità cottura</i>
Semola di grano duro, uova pastorizzate (min.20% sul tot.), acqua.	Prosciutto crudo (carne di suino, sale, aromi naturali, conservante: nitrato di sodio), mortadella (di puro suino con lardello, acqua, trippini suini, amidi, cotenna suina, sale, aromi naturali, zucchero, spezie, antiossidante: E330, conservante: E250), fiocchi di patate: (patate disidratate 99%, emulsionante: E471 mono-digliceridi degli acidi grassi/ stabilizzante: E450 difosfato di sodio, spezie/ conservante: E223 metabisolfito di sodio/ antiossidante: E304 palmiato di ascorbile correttore di acidità: E330 acido citrico/ estratto vegetale), aromi, ortaggi disidratati macinati in proporzioni variabili: carota, cipolla, aglio, noce moscata, rosmarino, pepe, salvia, lauro, basilico, maggiorana), prezzemolo disidratato. Conservante: E200 acido sorbico.	Propilene accoppiato per alimenti. Confezionato in atmosfera protettiva in busta da Gr.500	Cuocere 5-6 minuti circa.
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO:</b>	<i>Energia 1174,14 / 280,65 Kcal</i> <i>Grassi 15,77 g</i> <i>Di cui saturi 5,73 g</i> <i>Carboidrati 13,70 g</i>	<i>Di cui zuccheri 1,14 g</i> <i>Fibre 0,79 g</i>	<i>Proteine 20,19 g</i> <i>Sale 2,53 g</i>
<b>ALLERGENI</b>	<b><i>SEMOLA, UOVA, METABISOLFITO DI SODIO, AGLIO, NOCE MOSCATA.</i></b> Può contenere tracce di frutta in guscio, sedano, solfiti, lattosio.		
Modalità di conservazione:	<b><i>+2/4 C°</i></b>		
TMC	<b><i>60gg.</i></b>		
<b><i>PACK</i></b>			
<i>Peso singolo pezzo</i>	Gr.500		
<i>Dimensioni confezioni</i>	28x22 circa		
<b><i>U.V.E. CARTONE (Unità di vendita)</i></b>			
<i>Numero di confezione per U.V.E.</i>	14		
<i>Peso U.V.E.</i>	7 Kg		
<i>Tpo imballo U.V.E.</i>	Cartone		
<b><i>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</i></b>			
<i>Gusto</i>	Delicato con buon sapore di prosciutto		
<i>Consistenza</i>	Compatto, resistente alla cottura		
<i>Colore</i>	Giallo		
<i>Aspetto</i>	Ben chiuso nei suoi aspetti		
<i>Odore</i>	Gradevole ed aromatizzato		
<b><i>CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE</i></b>			
<i>Forma</i>	tonda		
<i>dimensioni</i>	5 cm diametro circa		
<b><i>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</i></b>			
<i>Microrganismi 30°C</i>	<100000 UFC/g		
<i>Coliformi totali</i>	<100 UFC/g		
<i>E.coli</i>	<10 UFC/g		
<i>Stafilococcus coag +</i>	<100 UFC/g		
<i>Anaerobi solfitoreducitori</i>	<10 UFC/g		
<i>Salmonella</i>	Assente in 25g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g		
<i>Lieviti e muffe</i>	<1000UFC/g		

•I Valori della presente sono da considerarsi puramente indicativi