



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

LIGNE: *Pâtes fraîches aux œufs avec farce "Gourmet 250 g"*

ARTICLE	TORTELLONI AVEC RICOTTA ET ÉPINARDS
DESCRIPTION DU PRODUIT	PÂTES FRÂICHES AUX ŒUFS AVEC FARCE DE RICOTTA ET ÉPINARDS
INGRÉDIENTS	Ingrédients de la pâtes (60%): semoule de BLÉ dur, ŒUF 20%. Ingrédients de la farce (40%): ricotta 46% (LACTOSérum, LAIT, régulateur d'acidité: acide lactique), épinards 23%, flocons de pomme de terre (pomme de terre déshydratées, émulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras), chapelure (farine de BLÉ tendre type "0", levure de bière, sel), fromage Grana Padano (LAIT, sel, présure, conservateur: lysozyme d'ŒUF), fibre végétales, BEURRE, LACTOSérum, huile d'olive, fromage râpés (LAIT, sel, présure, conservateur: lysozyme d'ŒUF), sel, noix muscade, poivre, ail en poudre, arôme naturel, bouillon de légumes (contient: SOJA, CELERI).
ALLERGENES	Contient: gluten, œufs, lait et produits laitiers, soja, celeri. Peut contenir crustacés, poissons, mollusques, arachides, fruit à coque, moutarde. N.B. les ingrédients en majuscule peuvent provoquer des allergies ou intolérances
% MIN. FARCE	40
VALEUR NUTRITIONNELLE	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Énergie 1082 kJ- 257 kcal Matières grasses: 6.3 g - dont acides gras saturés: 3.1 g Glucides: 33 g - dont sucres: 2.1 g Protéines: 14 g Sel: 1.2 g
PROFIL CHIMIQUE	Humidité min 24% Cendres max 1,1 sur 100 parties de matière sèche (sur la pâte) Protéine min 12,5 sur 100 parties de matière sèche (sur la pâte) Acidité max 7 degrés Extrait éther min 2,5 g sur 100 parties de matière sèche (sur la pâte) Stérols (sur la pâte) min 0,130 g sur 100 parties de matière sèche Aw 0,92 e 0,97
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge bactérienne totale: <100.000 ufc/g (ufc/g =unités formant des colonies) <i>Staphylococcus aureus</i> <100 ufc/g <i>Salmonella</i> spp. absence dans 25 g <i>Clostridium perfringens</i> <100 ufc/g <i>Bacillus cereus</i> <50 ufc/g Levures <100 ufc/g

	Moisissures <100 ufc/g
CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	<ul style="list-style-type: none"> • Conditionnement primaire: PP EvOH PP paquet en atmosphère protectrice • Poids net: 250 g • Emballage secondaire: carton 392X292X141 mm- poids 309 g • 12 pièces par carton • n° cartons par pallet-embase: 8 • n° couches par pallet: 12 • n° cartons par pallet: 96 • Pendant le transport doivent être maintenus chaîne du froid.
CONSERVATION	Le produit doit être stocké à +4/+6 °C. Consommer dans les 3 jours après ouverture.
SHELF-LIFE	120 jours
MODALITÉS DE CUISSON	Cuire dans l'eau bouillante salée pendant 6 minutes
MARQUE DE SALUBRITÉ	IT 1616/L CE
DÉCLARATIONS	<p>OGM absent, le produit ne contient pas d'ingrédients pour lequel, selon le Reg. CE 1829/2003 et CE Reg. 1830/03 et modifications successives, il est nécessaire d'étiquetage supplémentaire.</p> <p>Le produit n'a pas été soumis à rayonnements ionisants.</p> <p>L'emballage en contact avec les aliments est conforme aux lois en vigueur (réf. Rég. CE 1935/04 et modifications successives, Reg. UE 10/2011 et ultérieur Mod.)</p> <p>La société applique un plan d'auto-contrôle hygiénique sanitaire s'inspirant des principes de l'HACCP conformément aux exigences du Règl. CE 852/04 et 853/04 et modifications successives.</p>

FORMATS



CODE ARTICLE: GRS250
CODE EAN ARTICLE: 8002367011189
CODE EAN CARTON : 08002367030159

Mise à jour le 30.05.20
 RGQ

PASTIFICIO TEMPORIN srl
 Via dell'Industria, 30 37066 Sommacampagna (Verona) Tel. 045 8961047 Fax. 045 8960986
www.pastificiotemporin.it – info@pastificiotemporin.it