

CAPPELLETTI CON CAPPONE

SPECIFICA DI PRODOTTO
Rev. 1.1 del 20.09.2018



Denominazione commerciale di vendita: Cappelletti con cappone

Denominazione legale di vendita: Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di cappone

Ingredienti

Ingredienti ripieno: carne di suino, mortadella (carne suina, sale, amido, zucchero, spezie, aromi naturali, pistacchi), carne di cappone 13% (6,5% sul totale), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito, sale), formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), ortaggi (carote, cipolla, sedano), sale, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, rosmarino, noce moscata.

Ingredienti della pasta: farina di grano tenero tipo "0", semola di grano duro, uova 28% (17,9% sul totale).

Può contenere tracce di crostacei, pesce, altra frutta a guscio e senape.

Valori nutrizionali per 100g

Energia	1259 kJ – 300 kcal
Grassi	11 g
Di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	31 g
Di cui zuccheri	0,7 g
Fibre	2,4 g
Proteine	18 g
Sale	0,56 g

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	<1.000.000 U.F.C./g
Strafilococchi coagulasi positivi	< o = 500 U.F.C./g
Salmonella S.p.p.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	<100 U.F.C./g



Codice prodotto: CE79

Codice EAN: 8032597601072

Imballo: n. 10 vaschette da gr. 300 per cartone

Dimensione vaschetta: 25 x 15 x 4,5 cm

Dimensione cartone: 33 x 27 x 24 cm

Pallet: 8 cartoni x strato - 8 strati x pallet

Materiale di confezionamento:

Film inferiore – Film trasparente alipet

Film superiore – Film termosaldante non pelabile su polietilene

Tutto il materiale utilizzato a contatto con il prodotto è conforme al contatto con gli alimenti come da dichiarazione del produttore.

Durata e modalità di conservazione del prodotto:

Shelf life totale: 55 gg

Shelf life: 45 giorni alla consegna

Conservare a +4° C max

Descrizione del processo produttivo:

La semola, la farina e le uova vengono dosate e mescolate nelle impastatrici.

Successivamente lo stesso viene laminato con diversa calibratura della sfoglia a seconda della tipologia del prodotto. Gli ingredienti del ripieno, precedentemente preparati, vengono mescolati in apposita impastatrice (planetaria) fino a formare un impasto omogeneo.

A questo punto mediante l'utilizzo di apposite attrezzature (tortellinatrici) viene formata la pasta farcita. Il prodotto subisce quindi un trattamento termico (pastorizzazione), cui segue raffreddamento e l'immediato confezionamento in atmosfera protettiva.

Le confezioni vengono poi etichettate e stoccate in cella frigorifera a +4°C max.

Allergeni (Reg. 1169/2011)

Sostanze allergeniche presenti come ingredienti:

Glutine, uova, latte, frutta a guscio, sedano

Cross contamination:

Crostacei, pesce, soia, altra frutta a guscio e senape

OGM:

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati.

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249