

FAGOTTINI CON PROSCIUTTO CRUDO

SPECIFICA DI PRODOTTO
Rev. 1.1 del 20.09.2018



Denominazione commerciale di vendita: Fagottini con prosciutto crudo

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

Ingredienti

Ingredienti del ripieno: prosciutto crudo 35% (carne di suino, sale) (12% sul totale), mortadella (carne suina, sale, amido, zucchero, spezie, aromi naturali, pistacchi), pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito, sale), carne bovina, carne suina, formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), formaggio Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), ortaggi (carote, cipolla, sedano), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, spezie, rosmarino, aglio.

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, soia, altra frutta a guscio e senape.

Valori nutrizionali per 100g

Energia	1280 kJ – 305 kcal
Grassi	11,7 g
Di cui acidi grassi saturi	5,1 g
Carboidrati	32,6 g
Di cui zuccheri	0,7 g
Fibre	1,1 g
Proteine	16,7 g
Sale	1,67 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: CE46

Codice EAN: 8032597608033

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 che preparano l'impasto.

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 il 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