

TORTELLONI CON RICOTTA E SPINACI

SPECIFICA DI PRODOTTO
Rev. 1.1 del 20.09.2018



Denominazione commerciale di vendita: Tortelloni con ricotta e spinaci

Denominazione legale di vendita: Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci

Ingredienti

Ingredienti ripieno: ricotta 64% (siero di **latte**, **latte**, crema di **latte**, sale) (36,5% sul totale), spinaci 27% (17% sul totale), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito, sale), fiocchi di patate, sale, formaggio Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**).

Ingredienti della pasta: farina di **grano** tenero tipo "0", semola di **grano** duro, **uova** 28% (12,6% sul totale).

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

Valori nutrizionali per 100g

Energia	930 kJ – 221 kcal
Grassi	6,8 g
Di cui acidi grassi saturi	3,8 g
Carboidrati	29,6 g
Di cui zuccheri	2,1 g
Fibre	2,1 g
Proteine	9,3 g
Sale	0,73 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: CE16

Codice EAN: 8032597603380

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 polipropilene

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: 30 gg garantiti alla consegna

Conservare a +4° C max

Descrizione del processo produttivo:

La semola, la farina e le uova vengono dosate e amalgamate 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 viene formato il tortellone a mano. 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

Cross contamination:

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

OGM:

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