



Scheda Tecnica

TORTELLINI ALLA CARNE TIPO VALEGGIO gr.250

Codice Articolo: AVE01

Informazioni generali	
Nome del prodotto	Tortellini alla carne tipo Valeggio (250g)
Codice	AVE01
Denominazione legale di vendita del prodotto	Pasta fresca all'uovo con ripieno alla carne
Ingredienti	<u>Ingredienti della pasta (60%):</u> farina di GRANO tenero, semola di GRANO duro, UOVA 22%; <u>ripieno (40%):</u> carne di bovino 44%, carne di suino 17%, carne di pollo 13%, verdure miste in proporzione variabile (carote, SEDANO , cipolla), formaggio Grana Padano D.O.P. (LATTE , sale caglio, conservante: lisozima- proteina dell' UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero, lievito di birra, sale), sale, aromi, spezie, piante aromatiche. <i>Può contenere tracce di SOIA.</i>
Composizione percentuale ingredienti caratterizzanti	Uova 22% sulla pasta Carne bovino 44% sul ripieno Carne suino 17% sul ripieno Carne pollo 13% sul ripieno
Shelf-life	• Giorni minimi garantiti: 45 dalla spedizione; • Giorni massimi: 65 dalla fabbricazione; • Giorni validati 80.
Codifica del Lotto	LXXXYZ + ora:minuti L (lotto), XXX (calendario giuliano), Y (linea di produzione), Z (confezionatrice)
Bollo CE	IT 1770/L CE
Codice EAN	8011242121264
Peso netto	250g e
Modalità di conservazione	4° C Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.
Istruzione per la cottura	Cuocere in acqua salata bollente per 1 minuto. Scolare e condire a piacere.

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

Caratteristiche organolettiche		
Da cuocere	Aspetto	Forma tipica del tortellino, con cappe.
	Odore	Caratteristico sia nella pasta (con lieve nota di uova) che nel ripieno (aromatico). Odori anomali assenti.
	Colore	Giallo paglierino, leggermente lucido in superficie (senza puntature bianche o nere) ed esente da colorazioni anomale.
Cotto ¹	Aspetto	Prodotto dalla consistenza tipica della pasta all'uovo, con buona tenuta in cottura, senza rotture e perdite di ripieno.
	Odore	Caratteristico di pasta all'uovo cotta senza note anomale.
	Sapore	Tipico di carne, sapido ed equilibrato. Esente da sapori estranei.
	Colore	Giallo paglierino chiaro con opacità superficiale tipica della pasta all'uovo cotta.

Analisi microbiologiche			
Parametri	Valori di riferimento	Unità di misura	Metodo
CBT	<10 ⁵	ufc/g	ISO 4833
<i>Enterobatteri totali</i>	<10 ²	ufc/g	ISO 21528 1-2
<i>Clostridium perfringens</i>	<10 ²	ufc/g	MIP
<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	ufc/g	MIP
<i>Escherichia Coli</i>	<10	ufc/g	ISO 21528 1-2
<i>Stafilococchi aurei C+</i>	<10	ufc/g	EN 68882
<i>Salmonelle</i>	Assenti	/25g	ISO 6579
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenti	/25g	ISO 11290 -1

Analisi chimico-fisiche	
Tortellino	
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Parametri merceologici	A norma di legge
Corpi estranei (metallici e non)	Assenti (corpi metallici ≥ 1.8 mm)
Pezzi rotti/aperti	< 5%
Lunghezza	ND
Diametro	ND
Peso/pezzo	3 g
Attività dell'acqua (a _w)	0,45
Sfoglia	
Spessore	0,50 mm
Pezzi/confezione	83
N° uova/Kg semola	≥ 6
Umidità	< 30%
Attività dell'acqua (a _w)	> 0,92
Ceneri	≤ 1,1%
Proteine (Nx5,70)	>12,5% s/s
Acidità	< 5°
Sale	< 4% s/s
Grassi	> 5

Dichiarazione nutrizionale (Valori medi per 100 g di prodotto)	
Energia	1184 kJ -281 kcal
Grassi	8,7 g
Di cui acidi grassi saturi	4,2 g
Carboidrati	35,8 g
Di cui zuccheri	2,3 g
Proteine	14,9 g
Sale	1,5 g

Dichiarazioni allergeni (All. II Reg. UE 1169/2011)			
Tipologia	Presenza nel prodotto	Presenza sulla linea	Presenza nello stabilimento
Cereali contenenti glutine	Si (grano)	Si (grano)	Si (grano)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Si	Si	Si
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	No
Soia e prodotti a base di soia	Si (tracce)	Si (tracce)	Si (tracce)
Latte e prodotti derivati(incluso lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio ²	No	No	Si (pistacchio)
Sedano e prodotti a base di sedano	Si	Si	Si
Senape e prodotti a base di senape	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

Dichiarazione OGM-free	Il prodotto non deriva da OGM e non contiene OGM. L'etichettatura è conforme al Reg. CE 1829/2003 e al Reg. CE 1830/2003
------------------------	---

Imballaggio primario	
Tipo confezione	Ciuffo
Materiale	Fondo PP-PA-PP; Film PET, NY, CAST COESTRUSO
Dimensioni	27x10x5
Atmosfera protettiva	N ₂ (O ₂ residuo max 1,5%)
Diciture legali e altre diciture	In italiano: ingredienti, peso netto, modalità di conservazione, modalità di cottura, bollo CE.
Imballaggio secondario	
Pezzi/Cartone	9
Kg/Cartone	2,25
Dimensioni cartone	30x26x16
Materiale	KBST/242/B
Pallet	
Tipo	EUR H 120x80
Strato/pallet	8
Cartoni/strato	12
N° cartoni/pallet	96
Kg/pallet	216
Protezione pallet	Film estensibile

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