



Codice:

499

Descrizione:

TORTELLINI GRANMENU PAGANI X 1 KG SECCHI

DENOMINAZIONE DI VENDITA

TORTELLINI GRANMENU PAGANI X 1 KG SECCHI

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Sottile sfoglia di pasta all'uovo con all'interno un ripieno a base di carne suina e bovina.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Semola di grano duro: UE-NON UE
Uova pastorizzate: ITA
Carne suina e bovina preparata: ITA
Pangrattato: ITA
Margarina: ITA
Sale: ITA
Aromi: ITA
Rosmarino: MAROCCO

INGREDIENTI

Pasta 72%: semola di grano duro 80,6% uova da galline allevate a terra (19,4% sulla pasta).
Ripieno 28%: pangrattato 46,67% (farina di grano tenero tipo "0", sale), carni suine e bovine preparate (41,2% sul ripieno) (carne suina e bovina, sale aromi) margarina 9,09% (olio di cocco, olio di soia, olio di semi di girasole, olio di colza, acqua), sale 1,79%, aromi 0,94%, spezie (rosmarino 0,30%), acqua (coadiuvante di processo in proporzione variabile per la macchinabilità del ripieno).

ALLERGENI

Contiene:
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine
Uova e prodotti a base di uova
Può contenere:

ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Soia e prodotti a base di soia Senape e prodotti a base di senape
DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO	Il prodotto subisce un processo preventivo di pastorizzazione a 85°C per 3'30 e quindi di essiccazione per 16 ore a circa 67°C.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità totale: 12,5% max Proteine totali: 12% min Grassi Totali: 10,7% max Steroli sulla pasta: > 0,13% s.s.s. Colesterolo sfoglia: > 0,08% s.s.s. AW: 0,70 max Pasta: 72 +/- 2% Ripieno: 28 +/- 2% N. pezzi x 1000 g: 625 circa N. di pezzi rotti dopo cottura: max 5% N. di pezzi non idratati: max 5%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conta totale 32°C: < 5 x 10 ⁴ ufc/g E.coli: Assenti /1g Stafilococchi: < 10 ² ufc/g Muffe e lieviti: < 5x10 ² ufc/g. Coliformi: < 10 ² ufc/g Salmonella: assente in 25 g Listeria m.: assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia 1624 kJ 385 kcal Grassi 9,2 g -di cui saturi 4,3 g Carboidrati 59 g -di cui zuccheri <0,5 g Fibre 3,2 g Proteine 15 g Sale 1,6g
OGM	No
MODALITÀ DI UTILIZZO	Cuocere i tortellini a fuoco moderato per circa 14 minuti in acqua leggermente salata (circa 1,5 litri di acqua per 100 g di prodotto). In caso di tempi prolungati di cottura c'è il rischio di rottura della sfoglia con fuoriuscita del ripieno nell'acqua.
CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in ambiente fresco e asciutto, non in frigorifero, sollevato dal suolo. Non esporre alla luce diretta del sole per lunghi periodi per evitare fenomeni di ossidazione ed alterazioni del colore naturale.
TMC (DURABILITÀ)	390 giorni dalla data del giorno di produzione.
IMBALLO PRIMARIO	Pacchetto a cuscino. Polipropilene coestruso 25 u + cast 50u;
DIMENSIONI ARTICOLO	Peso tortellino: 1,6 g ± 0,1g

DIMENSIONI ARTICOLO	Spessore sfoglia: 1,00 mm \pm 0,1mm
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	190mm x 60mm x 290 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,010 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	10g
PESO IMBALLO SECONDARIO	253 g
PESO LORDO CARTONE	6,310 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.6
CARTONI PER PALLET	n.80
CARTONI PER STRATO	n.10
N°STRATI PER PALLET	n.8
DIMENSIONE DEL CARTONE	350mm x 200mm x 250 mm
ALTRE CARATTERISTICHE	Adatto a: Halal: NO Kasher: NO Vegan: NO Vegetariani: NO Celiaci: NO Biologico: NO
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8005180041005
CODICE A BARRE CARTONE	18005180041002
NOMENCLATURA COMBINATA	19022099
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Fiorbellina 50 Vimercate, o impianto a Bologna
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev.11 del 24/05/2022 Integrazione del 03/06/2021 Confermata il 25/07/2022