

5

SCHEMA TECNICA PASTA FRESCA CON RIPIENO A BASE DI ZUCCA

Denominazione del prodotto	CAPPELLACCI MARRONI DI ZUCCA A MANO	
Composizione	Sfoglia 50%: Farina di GRANO* tenero tipo 00 (*GRANO origine UE); semola di GRANO duro, cacao in polvere 10%; UOVA 5% Ripieno 50%: zucca violina cotta al forno origine Italia 60%; formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio) 20%; pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito); zucchero; noce moscata;.	
Origine della materia	ITALIA/UE	
Descrizione del prodotto	Pasta fresca all'uovo con ripieno, preparata con ingredienti di elevate qualità igienico-sanitarie	
Descrizione del processo	Cottura (componenti ripieno) Pastorizzazione Confezionamento con film plastico in atmosfera protettiva Stoccaggio in cella frigorifera 0°C/+4°C	
Caratteristiche organolettiche	Gusto: gradevole Consistenza: sfoglia ruvida, ripieno morbido ed omogeneo Odore: gradevole Colore: sfoglia marrone, ripieno arancione	
Parametri microbiologici	Muffe: ≤ 100 ufc/g E.coli: ≤10 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi: <10 ufc/g Salmonella spp.(/25g): assente/25 g Bacillus cereus <100 ufc/g	
Parametri chimico fisici	<u>pH</u>	5.6-5.9
	<u>A_w</u>	0.96
Allergeni	<u>Allergeni nel prodotto</u>	GRANO, UOVO, LATTE e prodotti a base di LATTE.
	<u>Allergeni in stabilimento</u>	Può contenere tracce di: CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO SENAPE E MOLLUSCHI.
Parametri nutrizionali per 100 g di prodotto	Valore energetico (Kcal): 251 Valore energetico (KJ): 1059	

	ARTIGIANI PASTAI BONDI S.r.l. Schede tecniche REV: 00 del 02/10/2025
---	---

5

	Carboidrati (g/100gr): 39.2 Di cui zuccheri: 12.9 Grassi (g/100gr): 7.2 Di cui saturi: 5.0 Proteine (g/100gr): 11.2 Sale: 1.81
Modalità di utilizzo	Prodotto da consumarsi previa cottura di 4/5 minuti in acqua bollente
Classi di riferimento	Prodotto che contiene allergeni. Non adatto a celiaci e allergici a GRANO, UOVO, LATTE e prodotti a base di LATTE.
Tipo di confezionamento	ATM
Durata	38 gg
Condizioni di conservazione	Conservazione: 0°C / +4°C
Metodo di trasporto	Trasporto refrigerato: 0°C / +4°C