

SCHEDA TECNICA PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO, DI CIPOLLA PATATE E PECORINO

Denominazione del prodotto	Tortelloni cipolla patate e pecorino	
Composizione	Sfoglia 55%: farina di GRANO* tenero tipo 00 (GRANO* origine UE); semola di GRANO duro; UOVO 28%; Ripieno 45%: patate pastorizzate 64%; cipolla rossa cotta (cipolla 90%, olio di semi di girasole, vino rosso – contiene SOLFITI – aglio, sale) 20%; pecorino (LATTE di pecora, sale, caglio) 15%; sale	
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 tipo 7 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 gialla, ripieno variegato con componenti violacee	
Parametri chimico fisici	pH: 0,62; Aw:0,97	
Parametri microbiologici	Muffe: ≤ 100 ufc/g E.coli: ≤10 ufc/g/g Stafilococchi coagulasi positivi: <10 ufc/g Salmonella spp.(/25g): assente/25 g Bacillus cereus <100 ufc/g	
Allergeni	<u>Allergeni nel prodotto</u>	GRANO, UOVO, LATTE e prodotti a base di LATTE, SOLFITI in tracce.
	<u>Allergeni in stabilimento</u>	Può contenere tracce di: CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE E MOLLUSCHI.
Parametri nutrizionali per 100	Valore energetico (Kcal): 276	

	ARTIGIANI PASTAI BONDI S.r.l.
	Schede tecniche Rev. 02 del 21/03/2025

g di prodotto	Valore energetico (KJ): 1186 Carboidrati (g/100gr): 41.0 Di cui zuccheri: 4.0 Grassi (g/100gr): 8.6 Di cui saturi: 1.6 Proteine (g/100gr): 8.3 Sale: 1.20
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, SOLFITI in tracce.
Tipo di confezionamento	ATM
Durata	38 gg
Condizioni di conservazione	Conservazione: 0°C / +4°C
Metodo di trasporto	Trasporto refrigerato: 0°C / +4°C