

SCHEMA TECNICA PASTA FRESCA CON RIPIENO DI SALSICCIA E CARCIOFI

Denominazione del prodotto	TORTELLONI BICOLORI SALSICCIA E CARCIOFI	
Composizione	Sfoglia 55%: farina di GRANO tenero tipo 00 (GRANO di origine UE); semola di GRANO duro; UOVO 28%.. Ripieno 45%: ricotta vaccina (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico); salsiccia cotta (carne di suino, sale, spezie, aromi naturali) 20%; formaggio grattugiato (LATTE pastorizzato, sale, caglio); carciofi cotti (carciofi 90%, olio di semi di girasole, pane grattugiato [farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito], sale, pepe) 20%; sale.	
Origine della materia	ITALIA/UE/CILE	
Descrizione del prodotto	Pasta fresca all'uovo con ripieno, preparata con ingredienti di elevate qualità igienico-sanitarie	
Descrizione del processo	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 e rossa, ripieno bianco con componenti rosati e verdi	
Parametri microbiologici	Muffe < 100 ufc/g E.coli: < 10 ufc/g Salmonella spp.(/25g): assente/25 g Bacillus cereus <100ufc/g	
Parametri chimico fisici	pH	5.9- 6.1
	Aw	0.95
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	Valore energetico (Kcal): 278	

	ARTIGIANI PASTAI BONDI S.r.l.
	Schede tecniche Rev. 01 del 07/02/2025

g di prodotto	Valore energetico (KJ): 1178 Carboidrati (g/100gr): 57.0 Di cui zuccheri: 1.7 Grassi (g/100gr): 1.6 Di cui saturi: 0.4 Proteine (g/100gr): 8.4 Sale: 0.3
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, LATTE, e UOVA
Tipo di confezionamento	ATM
Durata	38 gg
Condizioni di conservazione	Conservazione: 0°C / +4°C
Metodo di trasporto	Trasporto refrigerato: 0°C / +4°C