

SCHEMA TECNICA : TORTELLINI BOLOGNESI

COD. ARTICOLO: 01S0003

Ed.03 Rev.02

DATA DI APPROVAZIONE : 09/01/2018

PRODOTTO DA: R.E.A. BO-523022

STABILIMENTO RICONOSCIUTO

FIRMA RAQ



Blo R

DENOMINAZIONE PRODOTTO: *Pasta Fresca Ripiena All'uovo*
DESCRIZIONE : *Prodotto pastorizzato e confezionato in ATM*
INDICAZIONI DEL LOTTO : *Giorno giuliano indicante la data di produzione*

INGREDIENTI

Sfoglia 55% : *Semola di GRANO duro , Farina di GRANO Tenero di Tipo "00", UOVA 28%*

Ripieno 45%: *Mortadella Bologna IGP[Carne Suino, Sale, Spezie, Aromi Naturali, Antiossidante: Ascorbato Di Sodio(E301), Conservante: Nitrito Di Sodio(E250)], Carne di Suino, Prosciutto Crudo (Coscia di Suino, Sale, Conservante: Nitrito Di Potassio E252), PARMIGIANO REGGIANO 30 Mesi D.O.P 14,5% (LATTE, Sale, Caglio), Sale, Noce Moscata.*

Può contenere **SOIA**
 Le Uova provengono da allevamento a terra

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA

Versare il prodotto in acqua salata o brodo ed in leggero bollore. Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 3 minuti circa. Scolarli e condirli a piacere.

SHELF LIFE : *60 giorni dalla data di produzione*
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE : *Tra 0°C e + 4°C*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto

Valore energetico	1287 KJ 306 Kcal
Carboidrati Di cui zuccheri	37,5 g 2,4 g
Proteine	16,7 g
Grassi Di cui saturi	9,9 g 3,7 g
Sale	1,15g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT (Mesofila)	<1.000.000 UFC/g
Bacillus Cereus Presunto	<10 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1.000 UFC/g
Stafilococchi Coagulasi Positivi	<100 UFC/g
Clostridi Solfito Riduttori	< 10 ufc/g
Salmonella Spp	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	<110 MPN/g
Muffe E Lieviti	<1.000 UFC/g

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Parametri del prodotto confezionato

Pasta	55%
Ripieno	45%
Peso singolo Pezzo	2g
Briciole	1%
Pezzi rotti o deformati / parzialmente o non farciti	0
Corpi Estranei	0

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

	PRIMA DELLA COTTURA	DOPO LA COTTURA
Colore	<i>Pasta gialla dal colore intenso</i>	<i>Pasta gialla dal colore intenso ed uniforme e aspetto opaco</i>
Odore	<i>Tipico degli ingredienti che lo caratterizzano</i>	<i>Tipico degli ingredienti che lo caratterizzano</i>
Sapore	<i>Tipico delle materie prime che compongono il prodotto</i>	<i>Tipico delle materie prime che compongono il prodotto</i>
Consistenza	<i>Solida</i>	<i>Tenera e masticabile</i>

ALLERGENI

Allergene	Ingrediente	A	B
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	Semola di grano duro, Farina di grano tenero	✓	
	Prosciutto crudo		✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova	Uova	✓	
Pesce e prodotti a base di pesce			
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			
Soia e prodotti a base di soia	Semola di grano duro		✓
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Mortadella, Parmigiano	✓	
	Prosciutto Crudo		✓
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2			
Sesamo			
Molluschi e prodotti derivati			

Legenda :

A	Presenza nel prodotto finito secondo ricetta
B	Cross Contamination

DICHIARAZIONI

RINTRACCIABILITA'	<i>L'arte della Pasta srl è conforme al Reg. CE 178/2002</i>
HACCP	<i>L'arte della Pasta srl, assicura che la produzione dei prodotti avviene in conformità dei requisiti del Regolamento CE 852/2004 e Regolamento 853/2004</i>
MOCA	<i>L'arte della Pasta srl, assicura l'utilizzo di materiali idonei al contatto diretto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.</i>

ORIGINE DELLE MATERIE PRIME

UOVA	ITALIA
PARMIGIANO REGGIANO	ITALIA
NOCE MOSCATA	EXTRA UE
MORTADELLA BOLOGNA IGP	ITALIA
FILONE SUINO	CE

01S0003	COD. EAN	8056300721666	1000g
01S0003M	COD. EAN	8056300720157	500g
01S0003Q	COD. EAN	8056300720171	250g