

# GRATIFICO

*l'arte della pasta di Bologna*

## Scheda Tecnica: Ortichini

COD. ARTICOLO: 01GRA04	Ed.01 Rev.00	DATA DI APPROVAZIONE: 05/05/2019
PRODOTTO DA: R.E.A. BO-523022	STABILIMENTO RICONOSCIUTO	FIRMA RAQ 
		

<b>Denominazione Prodotto</b>	<i>Pasta fresca ripiena all'uovo, Specialità All'Ortica</i>
<b>Descrizione:</b>	<i>Prodotto pastorizzato e confezionato in ATM</i>
<b>Indicazioni Del Lotto:</b>	<i>Giorno giuliano indicante la data di produzione</i>

### INGREDIENTI

<b>SFOGLIA 55%</b>	<i>Farina Di GRANO Tenero tipo "00", Semola Di GRANO Duro, UOVA 28%, Ortica 2%</i>
<b>RIPIENO 45%</b>	<i>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: Nitrato Di Potassio E252), parmigiano reggiano 30 Mesi D.O.P 14,5% (LATTE, Sale, Caglio), Sale, Noce Moscata</i>
Può contenere <b>SOIA</b> Le Uova provengono da allevamento a terra	

<b>ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA</b>	<i>Versare il prodotto in brodo bollente. Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 1 minuto circa.</i>
<b>ISTRUZIONI DOPO L'APERTURA</b>	<i>Una volta aperta la confezione consumare il prodotto entro tre-quattro giorni dall'apertura.</i>
<b>SHELF LIFE</b>	<i>90 giorni dalla data di produzione</i>
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	<i>Tra 0°C e + 4°C</i>

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	
Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto	
<b>Valore energetico</b>	1256 KJ 298 Kcal
<b>Grassi</b>	9,5 g
Di cui saturi	3,6 g
<b>Carboidrati</b>	38.2 g
Di cui zuccheri	2,2 g
<b>Proteine</b>	15 g
<b>Sale</b>	1,16g

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

<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>	
Parametri del prodotto confezionato	
<b>Pasta</b>	55%
<b>Ripieno</b>	45%
<b>Peso singolo Pezzo</b>	2g
<b>Briciole</b>	1%
<b>Pezzi rotti o deformati / parzialmente o non farciti</b>	0
<b>Corpi Estranei</b>	0

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

# GRATIFICO

*l'arte della pasta di Bologna*

## 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 (latte)	✓	
	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

<b>RINTRACCIABILITA'</b>	<i>L'arte della Pasta srl è conforme al Reg. CE 178/2002</i>
<b>HACCP</b>	<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>
<b>MOCA</b>	<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

<b>UOVA</b>	ITALIA
<b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b>	ITALIA
<b>NOCE MOSCATA</b>	EXTRA UE
<b>MORTADELLA BOLOGNA IGP</b>	ITALIA
<b>FILONE SUINO</b>	CE
<b>ORTICA</b>	CE

01GRA04K	COD. EAN	COD. EAN	8056300723073
01GRA04Z	COD. EAN	COD. EAN	8056300722939