BUCCIARELLI LABORATORI S.r.l.
ZI BASSO MARINO 112 63100 ASCOLI PICENO
TEL. 0736-307092 FAX 227308

DITTA: PASTA ALL'UOVO D'ANDREA

DENOMINAZIONE	**Lunette carne e ricotta**

DESCRIZIONE PRODOTTO	Pasta speciale di grano duro all'uovo con ripieno

PROVENIENZA	Pastificio D'Andrea Recanati

INGREDIENTI	Pasta: semola di **grano** duro, **uova**, sale (0.5%) – Rip. **Ricotta** (25% sul ripieno), carni italiane bovine, suine e polpa di tacchino fresche e rosolate (20% sul ripieno – 45% sul totale), **mortadella** (carne suina, sale, proteine del **latte**, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante (E301), conservante (E250)), **formaggio grana (latte** bovino, caglio, sale), **pane semolato** (farina di **grano** tenero "0", lievito di birra, sale), ortaggi (**sedano,** carote, cipolle, aglio, prezzemolo), sale, spezie (pepe, peperoncino, **noci moscate**).

TIPO CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO	in atmosfera protettiva*
ETICHETTATURA	Di legge
MODALITA' DI UTILIZZO	Prodotto da consumare previa cottura
DURATA PRODOTTO (Scadenza consigliata)	20 - 25 giorni*
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservazione in frigo a +3°C

VALORI NUTRIZIONALI	Kjoule	1033 g/100 g
	Kcal	246 g/100 g
	Grassi	9.4 g/100 g
	di cui saturi	4.3 g/100g
	Carboidrati	28.2 g/100 g
	di cui zuccheri	2.5 g/100g
	Fibra	0.4 g/100g
	Proteine	11.9 g/100 g
	Sale	1.19 g/100g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità	15-35%
	pH	6-8
	coloranti/conservanti aggiunti	assenti
	OGM	assenti
	Fitofarmaci/pesticidi	assenti
	Ceneri	1-3%
	Prodotto privo di zone rancide, corpi estranei, odore sgradevole	

REQUISITI MICROBIOLOGICI*	Carica batterica totale ufc/g	1.000.000 ufc/g
	Enterobatteriacee ufc/g	1000 ufc/g
	Coliformi tot ufc/g	1000 ufc/g
	Escherichia coli ufc/g	100 ufc/g
	Stafilococchi coag ufc/g	500 ufc/g
	Strepto fecali ufc/g	100 ufc/g
	Listeria/25g	assente
	Salmonella/25g	Assente

* su richiesta il prodotto può essere venduto sfuso quindi non confezionato come indicato
* durata del prodotto sfuso 7 giorni

*
m= soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti
M= soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.
n= numero di unità componenti il campione
c= numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M