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

DITTA: PASTA ALL'UOVO D'ANDREA

DENOMINAZIONE	**Raviolini tricolore**
DESCRIZIONE PRODOTTO	Primo piatto: pasta speciale di grano duro all'uovo con ripieno
PROVENIENZA	Pastificio D'Andrea Recanati
INGREDIENTI	Pasta: semola grano duro, uova,spinaci, pomodoro, sale 0.5% Rip.: carni italiane bovine, suine e polpa di tacchino fresche e rosolate, mortadella (carne suina, sale, proteine del latte, zucchero), formaggio grana (latte bovino, caglio, sale), pane semolato, sale, ortaggi (sedano, carote, cipolle, aglio, prezzemolo), 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)	40-45 giorni*
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservazione in frigo a +3°C

VALORI NUTRIZIONALI		
	Kjoule	1016 g/100 g
	Kcal	241 g/100
	Grassi	7.9 g/100 g
	di cui saturi	2.8 g/100g
	Carboidrati	28.9 g/100 g
	di cui zuccheri	3.1 g/100g
	Fibra	0.3 g/100g
	Proteine	13.5 g/100 g
	Sale	1.3 g/100g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
	Umidità	15-30%
	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