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

DITTA: PASTA ALL'UOVO D'ANDREA

| | |
|---|---|
| DENOMINAZIONE | **Tortellini carne** |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Primo piatto: pasta speciale di grano duro all'uovo con ripieno |
| PROVENIENZA | Pastificio D'Andrea Recanati |
| INGREDIENTI | Pasta: semola **grano duro, uova**, sale 0.5%<br>Rip.: carni italiane bovine e suine fresche e rosolate (50% sul ripieno – 33% sul totale), **mortadella** (carne suina, sale, **proteine del latte**, zucchero, spezie, aromi naturali), tacchino fresco, **formaggio grana** (**latte bovino**, **caglio**, sale), **pane semolato** (farina di **grano tenero"0"**-lievito di birra-sale) 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 | 1172 g/100 g |
| | Kcal | 279 g/100 g |
| | Grassi | 9.6 g/100 g |
| | di cui saturi | 3.5 g/100g |
| | Carboidrati | 33.9 g/100 g |
| | di cui zuccheri | 2.9 g/100g |
| | Fibra | 0.5 g/100g |
| | Proteine | 13.9 g/100 g |
| | Sale | 1.35 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