La Cometa

GRANO SELEZIONATO · UOVA DA GALLINE ALLEVATE A TERRA · RIPIENO AL FORMAGGIO · CARNE ITALIANA

Pasta surgelata all'uovo ripiena

CANNELLONI DI CARNE

I cannelloni di carne sono un classico della cucina italiana.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F12	8053504914061	80535049140616
5000 G	F12U	8053504914054	80535049140548

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua. RIPIENO • bovino 30%, suino 30%, mortadella 16% (suino, bovino, sale, spezie, aromi), prosciutto cotto 16% (suino, sale, amido di patate, detrosio, saccarosio, aromi, spezie), parmigiano reggiano (LATTE), sale, aromi naturali.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce			X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno rosato tipico della carne macinata.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente.Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1016,71 kJ/243 kcal
GRASSI	9,50 g
SATURI TOTALI (%)	2,09 g
CARBOIDRATI	29,70 g
DI CUI ZUCCHERI	3,70 g
PROTEINE	9,73 g
SALE	1,18 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Cuocere fino a cottura in forno
2. Condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Rev. 03 del 04.07.2024

linea frozen

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
50	50	50	28ØX120	in forno	25	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET
2500 G	1	10	10	100
5000 G	1	9	8	72

dimens. crt 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78