



Pasta surgelata all'uovo ripiena

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

I cannelloni di ricotta e spinaci un classico della cucina italiana.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F24	8053504914092	80535049140920
5000 G	F24U	8053504914085	80535049140852

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO • RICOTTA vaccina 50% (LATTE), spinaci 30%, fiocco di patate (patate disidratate 99% emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (GRANO), parmigiano reggiano (LATTE), noce moscata.

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 bianco e verde tipico degli spinaci e formaggio.
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.

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	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	606,68 kJ/145 kcal
GRASSI	6,66 g
SATURI TOTALI (%)	0,79 g
CARBOIDRATI	15,16 g
DI CUI ZUCCHERI	1,87 g
PROTEINE	5,85 g
SALE	0,96 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