



Pasta Surgelata all'uovo ripiena

CODICE

EAN

MEZZELUNE "SENZA CICCIA" VEGANE

1000 g

F 132

80535049110018

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), acqua.
RIPIENO · Acqua, proteina vegetale, grasso di cocco raffinato, olio di colza raffinato, aromi, addensante, maltodestrina, sale, succo di lampone, concentrato di succo di pera caramellata, vitamine, minerali, barbabietola, fiocco di patate (patate disidratate 99% emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico),
, besciamella vegetale, SEDANO, carota, cipolla, olio EVO.

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

ENERGIA 250 Kcal
GRASSI 10 g
SATURI TOTALI (%) 2,0 g
CARBOIDRATI 35,0 g
DI CUI ZUCCHERI 5,0 g
PROTEINE 8,0 g
SALE 1,0 g

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

SHELF LIFE 24 mesi

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	Valore di riferimento
ENTEROBATTERIACEE	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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo paglierino tipico della pasta all'uovo. Interno tipico colore del ragù vegetale.
SAPORE	Sapore tipico di pasta fresca all'uovo. La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente (tiene bene la cottura).
ODORE	Odore caratteristico di prodotto a base di pasta fresca all'uovo. La confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE



% PASTA

40



% RIPIENO

60



PESO
PEZZO (G)

30



DIMENSIONI
PEZZO (MM)

90x60



TEMPO DI
COTTURA

6 min



% DI RESA DOPO
COTTURA

40



G. CONSIGLIATI
PER PORZIONE

100

PALLETIZZAZIONE

	KG X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET
1000 g	3	9	8	72