	<b>Scheda tecnica prodotto</b>		
	Revisione 5	Emissione 19/07/2019	Pagina 1 di 2


<b>DENOMINAZIONE IN ETICHETTA</b>	<b>TORTELLINI PIEMONTESI ALLA CARNE</b>
<p>INGREDIENTI: PASTA (66%): semola di <b>GRANO</b> duro, farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00", misto <b>UOVO</b> speciale, acqua.</p> <p>RIPIENO (34%): ripieno a base di carne 65% (carne di suino, carne di bovino, grasso suino, cotenna, acqua, sale, carote, cipolle, amidi di patata, destrosio, vino rosso, gelatina animale. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; Antiossidante: ascorbato di sodio; Conservante: nitrito di sodio, nitrato di potassio, aromi, spezie.), pane grattugiato (farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio grattugiato (formaggi stagionati (<b>LATTE</b>, sale, caglio), Parmigiano Reggiano DOP (<b>LATTE</b>, sale, caglio)), noce moscata.</p>	
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Prodotto e confezionato con processo si surgelazione IQF
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in freezer a temperatura non superiore a - 18° C
<b>INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>	Consumare entro 1 giorno dalla data di scongelamento
<b>DATA DI SCADENZA</b>	18 mesi dalla data di produzione
<b>ALLERGENI (*)</b>	Può contenere: FRUTTA A GUSCIO, MOLLUSCHI, PESCE, SEDANO, SOIA, SOLFITI
<b>SEDE DELLO STABILIMENTO</b>	LAPASTA S.r.l. Frazione Sant'Antonio 11 – 12066 Monticello d'Alba (CN)
<b>BOLLO CEE</b>	IT B 553 J CE
<b>MODALITA' DI COTTURA</b>	Cuocere la pasta ancora surgelata in acqua bollente salata per 3 minuti dalla ripresa del bollore

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g</b>		
<b>Forma</b>		<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore</b>
	Tondeggiante	<b>Energia</b>	kcal/100 g	284
<b>Colore</b>	Giallo paglierino		kJ/100 g	1187
<b>Odore</b>	Tipico di arrosto e verdura	<b>Grassi totali</b>	g/100 g	5,6
<b>Consistenza</b>	Morbida	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	g/100 g	1,8
		<b>Carboidrati</b>	g/100 g	45,3
<b>Sapore</b>	Caratteristico di carne e verdura	<b>di cui zuccheri</b>	g/100 g	0,7
		<b>Proteine</b>	g/100 g	13,2
		<b>Sale</b>	g/100 g	0,9

La presente scheda annulla le altre emesse precedentemente.

L'azienda può modificare gli ingredienti senza preavviso. Le informazioni aggiornate sono riportate sull'etichetta del prodotto.

*Documento di proprietà di Lapasta S.r.l.. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata*

	<b>Scheda tecnica prodotto</b>		
	Revisione 5	Emissione 19/07/2019	Pagina 2 di 2

<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>	
Vedi allegato	
<b>Indicazioni sul trasporto</b>	Rispetto della catena del freddo, temperatura non superiore a -18°C.

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
<b>Parametri microbiologici</b>	<b>Valori medi</b>	<b>Unità di misura</b>
Carica microbica mesofila aerobia a 30°C	< 10.000	UFC/g
Escherichia coli Beta-glucuronidasi positiva	< 10	UFC/g
Enterobacteriaceae	< 50	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g
Bacillus cereus	< 10	UFC/g
Muffe e lieviti	< 100	UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g	Presenza - assenza/25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Presenza - assenza/25 g

### **Garanzie Fornite**

<p><u>Conformità alle norme igieniche comunitarie</u> vigenti (Reg. CE n. 852-853/2004, Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.)</p> <p>Controllo del rispetto delle temperature di trasporto</p> <p><u>Idoneità alimentare dell'imballaggio</u>: conformità ai regolamenti CE n. 1935/2004 e s.m.i., al regolamento UE 10/2011</p> <p><u>OGM</u> (organismi geneticamente modificati): il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.</p> <p><u>Metalli pesanti</u> in accordo con il regolamento CE 1881/2006. Piombo, Cadmio, Mercurio, Stagno &lt; 0.05 mg/kg</p> <p><u>Pesticidi</u>: in accordo con il regolamento CE 396/2005</p> <p><u>Micotossine</u>: in accordo con il regolamento CE 1881/2006</p> <p><u>Irradiazioni</u>: il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D. Lgs. 94/01 e s.m.i.</p> <p>Ai sensi del <u>Reg. UE 1169/2011</u> sono evidenziati in stampatello maiuscolo gli allergeni degli ingredienti.</p> <p>(*) Per allergeni si intendono quelli derivanti da possibile contaminazione crociata perché presenti in stabilimento</p>
--

La presente scheda annulla le altre emesse precedentemente.

L'azienda può modificare gli ingredienti senza preavviso. Le informazioni aggiornate sono riportate sull'etichetta del prodotto.  
*Documento di proprietà di Lapasta S.r.l.. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata*