



Scheda Tecnica di Prodotto
Tortellini al prosciutto crudo

STP-PF ALFIE T2 P3 SF 250
Revisione:4
Data emissione:19/02/2016
Stampato il :28/06/2016
Page 1 of 3

Definizione: Confezione di pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno al prosciutto crudo confezionata con vaschetta termoformata in atmosfera protettiva.

Contenuto: Tortellino al prosciutto crudo speciale

Formato: Tortellini sfoglia sottile con bordo liscio a punta

Peso unitario: 3,0 - 3,2 g

Dimensione caratteristica: 27 mm

Spessore pasta: 0,6 mm \pm 0,1 mm

Quantità ripieno: 35 - 40% riferiti a 100 gr. all'origine

Ingredienti pasta: SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA 21% (12,7 % sul totale), acqua.



Ingredienti ripieno: Brasato di carne di bovino cotta [carne di manzo 50%, riso, cipolla, carota, SEDANO, pangrattato (FARINA DI GRANO TENERO, acqua, sale, lievito di birra, FARINA di frumento maltato), proteina vegetale, vino (contiene SOLFITI), sale, aceto, aglio], formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: LISOZIMA DA UOVA), prosciutto crudo 10,5 % (4,2% sul totale) (carne di suino, sale), aromi naturali, sale, noce moscata, pepe.

Allergeni: Glutine, uova e derivati, solfiti, derivati del latte, sedano, soia.

Caratteristiche organolettiche: tortellini freschi di colore giallo vivo di dimensione caratteristica di 25 mm. Sapore delicato con pasta di gradevole consistenza (si usa solo semola di grano duro). Ripieno dolce con gradevole sapore di carne senza sapori forti che celino difetti di gusto. Odore caratteristico della pasta fresca.

Modalità di impiego: Cuocere in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione.

Tempo di cottura consigliato: 2 min.

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g:

Valore energetico: 306 kcal /1288 kJ

Proteine: 13,32 g

Grassi: 10,93 g

di cui acidi grassi saturi: 5,18 g

Carboidrati: 37,5 g

di cui zuccheri: 1,22 g

Sale: 1,58 g

Valori microbiologici:

Limiti battereologici su cinque unità campionarie - u.c. - (cinque confezioni)

- Carica microbica totale (aerobi mesofili 32°C)



Scheda Tecnica di Prodotto
Tortellini al prosciutto crudo

STP-PF ALFIE T2 P3 SF 250
Revisione:4
Data emissione:19/02/2016
Stampato il :28/06/2016
Page 2 of 3

- su 4 u.c. ≤ 100.000 UFC/g
- su 1 u.c. ≤ 1.000.000 UFC/g
- Escherichia coli ≤ 100 UFC/g
- Stafilococco Aureus
- su 4 u.c. ≤ 100 UFC/g
- su 1 u.c. ≤ 500 UFC/g
- Salmonella : assenza in 25 g su 5 u.c.*
- Listeria monocytogenes: assenza in 25 g su 5 u.c.*
- Bacillus cereus < 100 UFC/g
- Clostridium Perfringens < 100 UFC/g
- Enterobatteri < 10UFC/g
- Lieviti < 1000 UFC/g
- Muffe < 100 UFC/g

* Riferimento normativo Reg UE 2073/2004

Contaminanti chimici conforme alla normativa vigente.

Marchio: Alfieri
Peso netto: 250 gr.
EAN: 8006827000584

Descrizione confezione: Vaschetta termoformata in materiale trasparente
Dimensioni: 200x190 mm profonda 35 mm.

Descrizione imballo: Scatola americana chiusa con nastro adesivo
Dimensioni: 383x286 mm alta 145 mm
Pezzi contenuti: 12 confezioni (quattro pile da 3 confezioni).





Scheda Tecnica di Prodotto
Tortellini al prosciutto crudo

STP-PF ALFIE T2 P3 SF 250

Revisione:4

Data emissione:19/02/2016

Stampato il :28/06/2016

Page 3 of 3

Shelf life: 90 gg.

Temperature di conservazione:

Stoccaggio: 0-4°C

Trasporto: 0-6°C

Pallettizzazione: Pallet composto da 48 scatole.
Strato: 8 scatole N° strati:6

Sede di produzione:

Prodotto da: Pastificio Novarese Mario S.r.l.
Via dei Castagni, 13 37141 Verona (Italia)
CE 1512/L
Tel +39 045 557036 Fax +39 045 8840730
e-mail: info@pastificionovarese.it,
www.pastificionovarese.it

