



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

Contenuto: Tortellini alla carne

Formato: Tortellini con bordo frastagliato

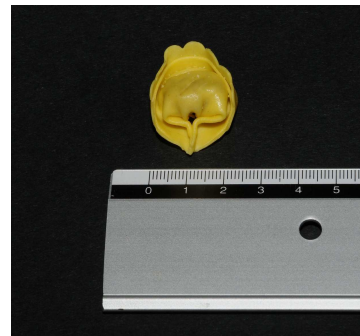
Peso unitario: 2,9 - 3,2 g

Dimensione caratteristica: 25 mm

Spessore pasta: 0,7 mm \pm 0,1 mm

Quantità ripieno: 31-36% 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 26% (8,3% sul totale) [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] mortadella (carne di suino, sale, destrosio, aromi), pangrattato (FARINA DI GRANO TENERO, acqua, sale, lievito di birra, FARINA di frumento maltato), formaggio (LATTE, sale, caglio conservante: LISOZIMA DA UOVA), Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio), sale, aromi naturali, 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 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: 3-4 min.

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g:

Valore energetico: 274 Kcal / 1157 kJ

Proteine: 10,91 g

Grassi: 6,04 g

di cui acidi grassi saturi: 2,69 g

Carboidrati: 43,09 g

di cui zuccheri: 1,33 g

Sale: 0,89 g

Valori microbiologici:

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



- Carica microbica totale (aerobi mesofili 32°C)
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: 250gr

EAN: 8006827000546

Descrizione confezione: Vaschetta termoformata in materiale trasparente di dimensioni 200x150 mm profonda 45 mm.

Dimensioni: 200x150 mm profonda 45 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 di carne

STP-PF ALFIE T1 C2 RS 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

