

DENOMINAZIONE**TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO****DEFINIZIONE**

Prodotto di gastronomia a base di pasta fresca all'uovo, panna e prosciutto.

INGREDIENTI

Tortellini 51% (pasta 66% (farina di **grano** tenero, **uovo** 27%, semola di **grano** duro), ripieno 34% (mortadella 50% (carne di suino, trippino di suino, sale, miele, aromi naturali), carne di suino, pangrattato (farina di **grano** tenero, acqua, sale, lievito), **formaggio** Parmigiano Reggiano, aromi naturali, sale, pepe), salsa crema (**latte**, **panna** 15%, **burro**, **farina**, sale), prosciutto cotto 9% (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, amido, aromi, stabilizzante: E407, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), olio di semi, pepe.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	KJ/100g Kcal/100g	804 192
Grassi	g/100g	8,4
- di cui acidi grassi saturi	g/100g	4,5
Carboidrati	g/100g	19
- di cui zuccheri	g/100g	2,2
Proteine	g/100g	10
Sale	g/100g	1,3

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
pH	/	6,55 – 6,85
A _w	/	0,96 – 0,99

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Carica Microbica Totale	UFC/g	<100.000
Enterobacteriaceae	UFC/g	<100
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	<50
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<50
Batteri lattici mesofili	UFC/g	<10.000
<i>Bacillus cereus</i> presunto	UFC/g	<100
<i>Salmonella</i> spp.*	R-NR	Non Rilevato
<i>Listeria monocytogenes</i> **	MPN/g	Non oltre 11/g in 2U.C. non oltre 110/g in 3U.C.

*Salmonella: Legge 283/1962

** *Listeria monocytogenes* Ordinanza Ministeriale 7/12/1993 (non oltre 11/g in 2 unità campionaria non oltre 110/g in 3 unità campionarie).**CARATTERISTICHE GENERALI**

PRODOTTO DA	ZAINO FOODSERVICE SRL Via Del Commercio Vicolo 1, N. 2 - 35036 Montegrotto Terme (PD) <u>N° di riconoscimento:</u> CE IT 2127 F
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	T \leq -18° C
DURATA	540 giorni
TEMPERATURA DI TRASPORTO	T \leq -18° C
FORMATO	Vaschette da: 350g.
IMBALLO	Vaschetta plastica
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori
ISTRUZIONI D'USO	Mettere in microonde per 7-8 minuti a 800 watt.

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Definizione Presenza volontaria: ingrediente allergene presente nel prodotto.

Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata.

SOSTANZE ALLERGENI	PRESENZA VOLONTARIA		PRESENZA INVOLONTARIA	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e altri prodotti a base di crostacei		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio (B) e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

(B) mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti