

**FICHA TECNICA**

A5-P02

Fagotti de queso y pera

Cod. AL851S

PASTA FRESCA DE HUEVO CON RELLENO, CONGELADA

Rev.: 04/03/2014


VERIFICATO DA : CQ-FV

INGREDIENTES**Pasta (60%):** harina de trigo "00" - huevos (22%) - semola de trigo duro.**Relleno (40%):** peras confitadas (41%) (pera, jarabe de glucosa-fructosa, sacarosa, corrector de acidez: E330) - queso (30%) (robiola [leche, crema, sal, cuajo, fermentos lacteos, conservante: E202], queso taleggio, queso duro, queso Grana Padano [leche, sal, cuajo, conservante: lisozima de huevo], Parmigiano Reggiano) - ricotta (suero de vaca, leche, sal, regulador de acidez: acido citrico) - pan rallado (harina de trigo, agua, sal, levadura de cerveza).**INFORMACION RELATIVA A LOS ALERGENOS**
Ref. Anexo III bis Dir. 2000/13/CE y suc. mod.

	En el mismo establecimiento utilizan				
	El producto contiene	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten y derivados	X			X	
Huevos y productos derivados	X			X	
Leche y productos a base de leche (lactosa)	X			X	
Crustaceos y productos a base de crustaceos			X	X	
Pescado y productos a base de pescado			X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X		X
Soja y productos a base de soja			X		X
Frutos secos y productos derivados			X	X	
Apio y productos a base de apio			X	X	
Mostaza y productos a base de mostaza			X	X	
Semillas de sesamo y productos a base de semillas de sesamo			X		X
Dioxido de azufre y sulfitos (concentraciones > 10mg/kg expresado como SO ₂ en el producto final)			X	X*	
Moluscos y productos derivados			X	X	
Altramuz y productos derivados			X		X

* productos que contienen dioxido de azufre

CARACTERISTICAS TECNICAS (valor medio)

TAMAÑO MEDIO (mm)	DIAMETRO	25±3	
	ALTURA	31±1	
PESO MEDIO (g):		12±0,5	
NUMERO DE PIEZAS EN 100 G		8	
PORCENTAJE PASTA/RELLENO (±2)		60/40	
ESPEJOR LAMINA (mm)		1,0±0,1	
TIEMPO DE COCCION RECOMENDADO		4min	
CONSEJOS DE USO	hervir agua con sal, verter la pasta aun congelada y cocinar, cuando vuelva a hervir, cocinar durante el tiempo recomendado, escurrir y sazonar al gusto.		

DECLARACION OGM

El producto no se deriva de ingredientes OGM y es conforme al reglamento CE N°1829/2003 1830/2003 del 22/09/2003 (en base a las declaraciones y documentos recibidos de nuestros proveedores de materias primas)

	FICHA TECNICA	A5-P02
	Fagotti de queso y pera	Cod. AL851S
PASTA FRESCA DE HUEVO CON RELLENO, CONGELADA		Rev.: 04/03/2014
VERIFICATO DA : CQ-FV		

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	producto bien formado y bien cortado, en forma de fagotto de tamaño homogéneo, intacto.
COLOR	amarillo, homogéneo; relleno de color blanco con trozos de pera. Ausencia de coloraciones anormales o manchas.
SABOR	típico y delicado. Ausencia de sabores anormales o excesivos.

TIEMPO DE CONSERVACION Y ENVASADO

PRODUCTO CONGELADO		TMC	18 meses (dd/mm/aaaa)
MODO DE TRANSPORTE	Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493		Temperatura de transporte: -18°C (límite -15°C)
ALMACENAJE	En el congelador	en frigorífico (0/4°C)	24 horas
		compartimento de hielo (0/-6°C)	3 días
		* (-6°C)	1 semana
		** (-12°C)	1 mes
		*** **** (-18°C)	18 meses (ver TMC)
			El producto, una vez descongelado, no se debe volver a congelar

PESO NETO	3x1kg - no se vende por separado	PESO BRUTO	3,3kg	INDICACIONES QUE FIGURAN EN EL ENVASE
ENVASE PRIMARIO	bolsa en PET/PE		TMC - lote	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CAJA		denominación comercial - código producto -	
	DIMENSIONES	283 x 213 h161 mm	lista de ingredientes - peso neto - lote - fecha de producción - TMC - nombre del fabricante	
	EAN13	8011921704115	- ubicación de la instalación - EAN13 - EAN 128	
PALETIZACION	GS1-128 compuesto da AI (01), (15), (10)			
	EUR cm120x80x15h		14 cajas x 11 capas - 154 cajas/palet	
	USA cm100x120x15h		17 cajas x 11 capas - 187 cajas/palet	

PERFIL ANALITICO

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985- Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 ⁵ ufc/g	
	Stafilococcus	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria	
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH	6,3 ± 0,4	Aw	0.95±0,02
	acidez	6°±1°	UR	>24%