

Denominazione commerciale Fagottino con burrata

INSERIRE FOTO

Denominazione	Tortello con burrata	
Descrizione Prodotto	Pasta ripiena con burrata di bufala	
Prodotto da	Pastificio Del Prete snc Via Martiri Atellani, 55 – 81030 Cesa (CE) P.IVA: 04262910617 E-mail: info@pastificiodelprete.com Tel. 081.2136749	
Ingredienti	Ricotta (LATTOSIO) (45%), Semola di GRANO duro, LATTE , Acqua, Farina di GRANO tenero 00, olio di semi di girasole, Tuorlo d' UOVO , sale, maggiorana (0,2%), farina di riso, nero di SEPPIA , bietola rossa, spinaci	
Modalità di conservazione termica (prodotto realizzato in tre versioni)	Conservare a temperatura di refrigerazione (0°÷ +4 C°) pastorizzato / non pastorizzato Conservare a temperature di congelamento (-15°÷ -18 C°)	
Modalità di indicazione della Scadenza	da consumare entro ___/___/___	
Shelf-life	4 giorni (per il prodotto fresco non pastorizzato)	
	7 giorni (per il prodotto pastorizzato all'origine)	
	18 mesi (per il prodotto surgelato all'origine)	
Modalità di confezionamento	Fresco non pastorizzato: Fresco sfuso venduto al peso	
	Pastorizzato all'origine: Fresco sfuso venduto al peso	
	Congelato all'origine: busta conforme al Reg. CE1935/2004 (MOCA)	
Modalità di utilizzo	Cuocere in abbondante acqua salata in ebollizione e condire a piacimento. Il Prodotto congelato all'origine non deve essere ricongelato dopo lo scongelamento.	
Peso netto confezione (prodotto congelato all'origine)	2 kg	
Confezionamento	Imballaggio Primario	Busta PET
	Imballaggio Secondario	Cartone
Codici Smaltimento	Imballaggio Primario	
	Imballaggio Secondario	
Pallettizzazione	Cartone da 24x26x11 / Pallet UE 80x120 / max 240 cartone/pallet / altezza 16 cartoni (circa 180 cm)	
Condizioni di trasporto e di consegna	i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, a temperatura di refrigerazione (0°÷ +4 C° o -15°÷ -18 C° se surgelato all'origine)	
Caratteristiche organolettiche	Odore	Caratteristico
	Colore	Giallo paglierino
	Sapore	Gradevole

Allergeni	Presenza nel prodotto	Presenza nella linea produttiva	Presenza nel luogo di stoccaggio MP	Presenza in luogo di stoccaggio PF	Cross contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro prodotti derivati	SI				
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	SI	SI	SI	Possibile
Uova e prodotti a base di uova	SI				
Pesce e prodotti a base di pesce	No	SI	SI	SI	Possibile
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	No	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	SI				
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Pistacchi, ecc)	No	SI	SI	SI	Possibile
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	No	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No	No	No	No
Semi di sesamo/prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No	No	No
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO2 10 mg/kg	No	SI	SI	SI	Possibile
Molluschi e prodotti a base di molluschi	SI				

Caratteristiche Microbiologiche	UFC	Parametro
Carica batterica totale	UFC/g	< 1000
Salmonella	UFC/25g	Assente
Listeria	UFC/25g	Assente
E. Coli	UFC/g	< 10
Staphilococchi Coagulasi +	UFC/g	< 100
Valori Nutrizionali	Parametro	Valore per 100g di prodotto
	Energia KJ / Kcal	1115 kJ / 265 kcal
	Grassi	8,5 g
	Di cui acidi grassi saturi	3 g
	Carboidrati	37 g
	Di cui zuccheri	6,5 g
	Proteine	8,9 g
	Sale	1 g
Fibre	2,5	