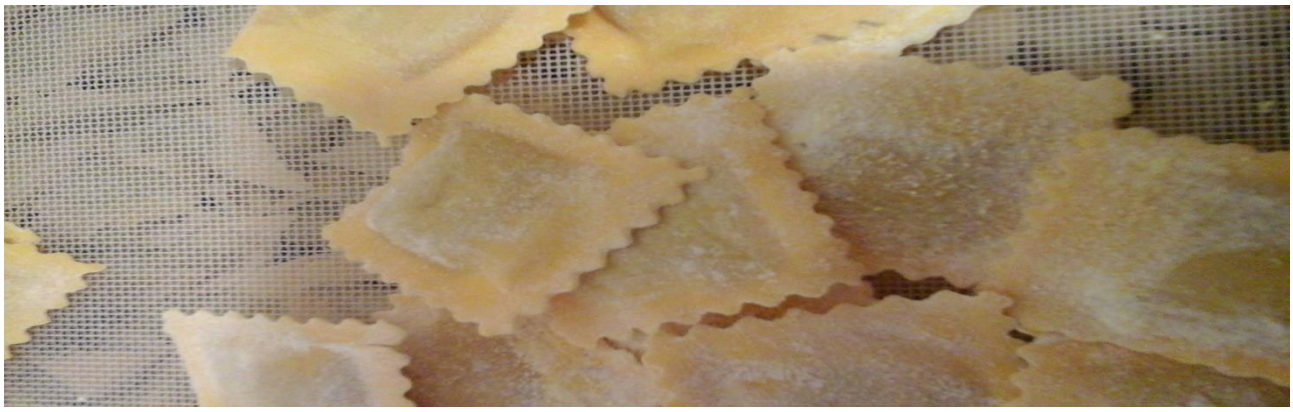


CODICE PRODOTTO		Nome commerciale del prodotto:	Denominazione legale di vendita:
06		**Tortello Mantovano di Zucca**	Specialità gastronomica

INGREDIENTI PASTA: semola di **GRANO** duro (39%), farina di **GRANO** tenero tipo"00"(26%), **TUORLO D'UOVO** pastorizzato (18%) **MISTO D'UOVO** pastorizzato (17%). Ingredienti Ripieno: zucca* (**60% sul ripieno, 50% sul prodotto finito**) formaggio Grana Padano DOP (**LATTE** vaccino, caglio, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), amaretti (zucchero, **mandorle** di albicocche, albume **d'UOVO, LATTOSIO**), mostarda (mele, zucchero), Pane (**farina di FRUMENTO "0"**, sale, lievito di birra, acqua), noce moscata, cannella, sale, aromi.

**prodotto surgelato all'origine*

LOTTO	ALLERGENI	OGM
Data di produzione con data del giorno dell'anno	cereali contenenti glutine su farina, UOVO nel Misto e nel tuorlo, latticini e tracce di solfiti nel vino, sedano	Il sistema qualità aziendale, in accordo con la politica aziendale, ha selezionato accuratamente le materie prime assicurandone l'origine non OGM

Termine di conservazione	Modalità di conservazione	Modalità e tempi di cottura
Da consumarsi previa cottura entro il: 15 gg sul prodotto fresco 180 gg sul prodotto surgelato	0°+4°C sul prodotto fresco -18° C sul prodotto surgelato	7/8 min

MODALITA' DI TRASPORTO:

Confezionamento
250 gr 500 gr 1000 gr 1500 gr 2000 gr
Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione **DIMENSIONI VASCHETTE Vaschette ad iniezione in PP copolimero omopolimero** **GR 250 260*160*43 / GR 500 260*160*57 – 260*160*81** **GR 1000 320,5*262*60 / GR 1500 320,5*262*100** **Film 1 strato di PET** **Film 1 strato di PP** **CONFORME DIRETTIVE** (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).

Caratteristiche microbiologiche (Reg. (CE) 853/2004 – Reg. (CE) 2073/2005)		
		Valori medi di riferimento / standard aziendale
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE PRODOTTI AZIENDALI *	CBT	< 1000 ufc/g
	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Muffe	< 50 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g
	Clostridium perfrigens	<100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.

Farina tipo: **00 PASTA D'ORO** Ottenuta dalla macinazione di grano tenero di provenienza ITALIA

Dati chimici:

Umidità:	< 15,5% Max
Ceneri:	< 0,40 Max
Glutine t.q. :	≥ 8,5 %
Falling Number:	> 300
Proteine:	> 11%

Agenti Contaminanti: MICOTOSSINE

Alfatossine B1		,u/kg <2,0
Alfatossine (B1B2G1G2)		,u/kg <4,0
Ocratossina A		,u /kg <3,0
Deossivalenolo	Don	,u/kg <350
Zearalenone		,u/kg <35
Fumonisina B1B2		,u/kg <1000

u

SEMOLA **Semola di grano duro** **SEMOLA**

Caratteristiche Chimico Fisiche e Funzionali

UMIDITA' (a 105 °C)	Inf. a 15,5 %
GLUTINE s.s.	Min 9.5 %
CENERI s.s.	Inf. a 0,90 %
COLORE	Min. 22
CBT	<100.000 ufc/g
ENTEROBATTERI TOTALI	<10.000 ufc/g
AFLATOSSINE TOTALI (B1,B2,G1,G2)	<4 ppb
SALMONELLE	Assenti/25 g
LIEVITI	<1000 ufc/g
MUFFE	<1000 ufc/g
Granulometria RIFIUTO AL VELO 500 µm	5%
Granulometria RIFIUTO AL VELO 425 µm	20%
Granulometria RIFIUTO AL VELO 300 µm	45%
Granulometria RIFIUTO AL VELO 180 µm	25%
Granulometria PASSAGGIO AL VELO 180 µm	5%

Valori nutrizionali per 100 g	
Energia	kj 1152 / kcal 272
Grassi di cui saturi	g 2,7 g 0,31
Carboidrati di cui Zuccheri	g 54,2 g 12,10
Proteine	g 7,6
Sale	g 0,13