

Codice articolo
FF0968Denominazione commerciale
Fagottini al salmone 300 gIT
9 2624 L
CEDenominazione prodotto
Pasta all'uovo ripiena con salmoneTipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo**1) ETICHETTATURA**

DENOMINAZIONE:

FAGOTTINI al SALMONE

BARCODE:

8001246209686

DICHIARAZIONE:

Non contiene OGM. Senza olio di palma.

MODALITA' CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero tra 0° e +4°C

INGREDIENTI: fagottini 47% [semola di GRANO duro 43%, ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), UOVA fresche 8,6%, acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), salmone scozzese affumicato con fumo naturale (PESCE) 4%, patate disidratate, olio di girasole, sale, fibra vegetale], acqua, BURRO, salmone affumicato 3% (PESCE), cipolla, polpa di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, farina di GRANO tenero, sale, estratto di lievito, carota, pepe bianco in polvere. Contiene LATTOSIO. Può contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOIA, SENAPE.

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: 30 gg

MODALITA' DI UTILIZZO:

MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 700W per 2 min. FORNO TRADIZIONALE: togliere la pellicola e riporre nel forno preriscaldato a 170° per 5 min.

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC): Pezzo

PESO NETTO: 300 g e

PESO LORDO: 325 g

CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)

TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET

MISURE (in millimetri): Larghezza 190

Altezza 47

Profondità 145

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV): Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: 4

PESO LORDO UMV: 1425 g

TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 200

Altezza 105

Profondità 300

SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14

UMV per pedana 196

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

Energia	924 kJ / 222 kcal
Grassi	14g
di cui acidi grassi saturi	5,8g
Carboidrati	17g
di cui zuccheri	1,3g
Proteine	5,6g
Sale	0,65g
di cui sodio	
Fibra Alimentare	1,5g

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25 g
Listeria monocytogenes	assente su 25 g

Caratteristiche chimico fisiche

pH aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato (ente DNV GL), GSFS (BRC vers. 8 2018) e IFS Food (vers.6.1)

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e succ.mod., Reg. UE 10/2011