



ARTIGIANI PASTAI

BONDİ S.r.l.

Schede tecniche Rev. 01 del 28/02/2019

SCHEMA TECNICA PASTA FRESCA ALL'UOVO

| | | |
|---|--|--|
| Denominazione del prodotto | Le Tagliatelle strette | |
| Composizione | Sfoglia 55%: Farina di GRANO tenero tipo 00 (IT); Semola di GRANO duro; UOVO pastorizzato 28%; | |
| Origine della materia | ITALIA/UE | |
| Descrizione del prodotto | Pasta fresca all'uovo preparata con ingredienti di elevate qualità igienico-sanitarie | |
| Descrizione del processo | Pastorizzazione Confezionamento con film plastico in atmosfera protettiva Stoccaggio in cella frigorifera 0/+4°C | |
| Caratteristiche organolettiche | Gusto: gradevole Consistenza: sfoglia ruvida Odore: gradevole Colore: giallo | |
| Parametri microbiologici | Muffe: $\leq 10^3$ ufc/g E.coli: $\leq 10^2$ ufc/g/g Stafilococchi coagulasi positivi: < 10 ufc/g Listeria monocytogenes: < 5 MPN Salmonella spp./25g): assente/25 g | |
| Parametri Chimico-fisici | pH: 5,3 Aw: 0,95 | |
| Allergeni | <u>Allergeni nel prodotto</u> | GRANO, UOVO |
| | <u>Allergeni in stabilimento</u> | Può contenere tracce di: CEREALI contenenti GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE e prodotti a base di LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E MOLLUSCHI. |
| Parametri nutrizionali per 100 g di prodotto | Valore energetico (Kcal): 288 Valore energetico (KJ): 1205 Carboidrati (g/100gr): 54.7 Di cui zuccheri: 3.1 Grassi (g/100gr): 2.3 Di cui saturi: 0.33 Proteine (g/100gr): 11.3 Sale: 0.26 | |
| Modalità di utilizzo | Prodotto da consumarsi previa cottura di 2/3 minuti in acqua bollente | |



ARTIGIANI PASTAI

BONDI S.r.l.

Schede tecniche Rev. 01 del 28/02/2019

| | |
|------------------------------------|---|
| Classi di riferimento | Prodotto che contiene allergeni. Non adatto a celiaci e allergici a GRANO e UOVA |
| Tipo di confezionamento | ATM |
| Durata | 32 gg |
| Condizioni di conservazione | Conservazione: 0 / +4°C |
| Metodo di trasporto | Trasporto refrigerato: 0 / +4°C |