



## FICHA TÉCNICA

A5-P02

## Fagotti al Tartufo Nero

Cod. 852S

PASTA FRESCA AL HUEVO CON RELLENO ULTRACongelada

Rev.: 22/05/2018

VERIFICADO POR: RCQ

## INGREDIENTES

**Pasta (65%):** harina de TRIGO blando "00" - HUEVOS (22%) - sémola de TRIGO duro

**Relleno (35%):** QUESO ricotta (suero bovino, LECHE, crema de LECHE, sal, corrector de acidez: ácido cítrico, ácido láctico) - pan rallado (harina de TRIGO blando, agua, sal, levadura de cerveza) - QUESOS (QUESOS curados, GRANA PADANO [LECHE, sal, cuajo, conservante: lisozima del HUEVO], PARMIGIANO REGGIANO) - trufa negra de verano (Tuber Aestivum) (7%) - sal - aroma de trufa.

## INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS

Ref. Anexo II del Reg. UE 1169/2011 y posteriores modificaciones

## Probable traza no intencional (contaminación cruzada)\*

	Presencia en el producto	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten y derivados	X				
Huevos y productos derivados	X				
Leche y productos a base de leche (lactosa)	X				
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X		
Pescado y productos a base de pescado		X	X		
Cacahuates y productos a base de cacahuetes		X			X
Soja y productos a base de soja		X	X		
Fruta con cáscara 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 sésamo y productos a base de semillas de sésamo		X			X
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos (concentraciones > 10mg/kg expresados en SO <sub>2</sub> en el		X	X		
Moluscos y productos derivados		X	X		
Altramujeres y productos derivados		X			X

\* por traza se entiende la sustancia residual de más de 1 mg/kg en el producto acabado

° almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces comunes (*Juglans regia*), nueces de anacardos (*Anacardium occidentale*), nueces de pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), nueces del Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces del Queensland (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (valores medios)

DIMENSIONES MEDIAS (mm)	LONGITUD	25±3
	ANCHURA	31±1
PESO MEDIO (g):		12 ± 0,5
NÚMERO DE PIEZAS EN 100G		8
PORCENTAJE PASTA/RELLENO (±2)		65/35
ESPESOR PASTA (mm)		1,2 ± 0,1
TIEMPO DE COCCIÓN ACONSEJADO		4/5 min
CONSEJOS PARA SU USO	Ponga a hervir el agua con sal, eche la pasta todavía congelada y deje cocer, después de que haya vuelto a hervir el agua, durante el tiempo de cocción aconsejado; escurra y condimente a su gusto	



## DECLARACIÓN OGM

El producto no deriva de ingredientes OGM, es conforme al Reg. CE N°1829/2003 y posteriores modificaciones y al Reg. CE N°1830/2003 (sobre la base de las declaraciones y los documentos recibidos por nuestros proveedores de materias primas)



## FICHA TÉCNICA

A5-P02

## Fagotti al Tartufo Nero

Cod. 852S

PASTA FRESCA AL HUEVO CON RELLENO ULTRACONGELADA

Rev.: 22/05/2018

VERIFICADO POR: RCQ

## DECLARACIÓN NUTRICIONAL (VALORES PROMEDIO POR 100g)

Los valores en la tabla han sido calculados en base a la receta y las declaraciones nutricionales de los ingredientes provistos por los proveedores o encontrados en la literatura.

VALOR ENERGÉTICO	Kcal 236 Kj 997	CARBOHIDRATOS (g)	38	De los cuales azúcares:	2.1	SAL (g)	
PROTEÍNA (g)	11	GRASA (g)	4.0	De las cuales saturadas:	2.0		0,45

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	producto bien formado y bien cortado, de forma elíptica, pieza homogénea, íntegro.
COLOR	amarillo, homogéneo; relleno de color blanco con puntos negro de trufa. Ausencia de coloraciones anómalas o manchas.
SABOR	típico y delicado. Ausencia de sabores anómalos o excesivos.

PRODUCTO ULTRACONGELADO			
MODALIDADES DE TRANSPORTE		Ref. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura de transporte: -18°C (límite -15°C)
ALMACENAMIENTO	En el congelador	en el frigorífico (0/4°C)	
		compartimento del hielo (0/-6°C)	
		* (-6°C)	
		** (-12°C)	
		*** **** (-18°C)	
		El producto, una vez descongelado, no se puede volver a congelar	

PESO NETO	3x1kg – no se vende individualmente	PESO BRUTO	3,3kg	DATOS ESCRITOS EN EL EMBALAJE
EMBALAJE PRIMARIO	bolsa de PET/PE		denominación de venta - código producto – TMC - lote – horario de envasado	
EMBALAJE SECUNDARIO	CARTÓN		denominación de venta - código producto – lista ingredientes – alérgenos – declaración nutricional – peso neto - lote - fecha de producción – TMC – nombre productor – sede de la fábrica - EAN13 – EAN 128	
	DIMENSIONES			
	EAN14	283 x 213 h161 mm		
	GS1-128 compuesto por AI (01), (15), (3100),(10)			
PALETTIZACIÓN	EUR cm120x80x15h		14 cajas x 11 capas - 154 cajas/pallet	
	USA cm100x120x15h		17 cajas x 11 capas - 187 cajas/pallet	

## PERFILO ANALÍTICO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Ref. Circ. Min.San. n. 32 -3 Agosto 1985– Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobios mesófilos 32°C)			<3x10 <sup>5</sup> ufc/g
	Estafilococos	<1x10 <sup>2</sup> ufc/g	Salmonella - Listeria	
	E. coli:	<10 ufc/g		ausente /25g
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS	pH	< 7	Aw	0,95±0,05
			UR	>24%