



FICHA TÉCNICA

A5-P02

Fagotti Gorgonzola DOP e Noci

Cod. 801S

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 279 Kj 1173 | CARBOHIDRATOS (g) | 37 | De los cuales azúcares: | 1.6 | SAL (g) | 0,55 |
| PROTEÍNA (g) | 13 | GRASA (g) | 8.5 | De las cuales saturadas: | 4.4 | | |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---------|--|
| ASPECTO | producto bien formado y bien cortado, de forma elíptica, pieza homogénea, íntegro. |
| COLOR | amarillo, homogéneo; relleno de color blanco con trocitos de setas. 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 | 283 x 213 h161 mm | | |
| | EAN14 | 08011921004086 | | |
| | 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 ⁵ ufc/g |
| | Estafilococos | <1x10 ² ufc/g | Salmonella - Listeria | ausente /25g |
| | E. coli: | <10 ufc/g | | |
| CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS | Cl. perfringens: | < 3x10 ufc/g | Aw | 0,95±0,05 |
| | pH | < 7 | | |
| | | | UR | >24% |



FICHA TÉCNICA

A5-P02

Fagotti Gorgonzola DOP e Noci

Cod. 801S

PASTA FRESCA AL HUEVO CON RELLENO ULTRACONGELADA

Rev.: 22/05/2018

VERIFICADO POR : RCQ

INGREDIENTES

Pasta (60%): harina de TRIGO blando "00" - HUEVOS (22%) - sémola de TRIGO duro**Relleno (40%):** QUESO Gorgonzola DOP (39%) - 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) - NUECES (4.5%) - GRANA PADANO DOP (LECHE, sal, cuajo, conservante: lisozima del HUEVO), - PARMIGIANO REGGIANO DOP - fibra vegetal - sal - extracto de pimienta.

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 | | | | |
| 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 ₂ en el | | | X | X | |
| Moluscos y productos derivados | | | X | X | |
| Altramuces 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 | 23±3 |  |
| | ANCHURA | 31±1 | |
| PESO MEDIO (g): | | 12 ± 0,5 | |
| NÚMERO DE PIEZAS EN 100G | | 8 | |
| PORCENTAJE PASTA/RELLENO (±2) | | 60/40 | |
| ESPESOR PASTA (mm) | | 1,0 ± 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)