

SCHEMA TECNICA PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPENO DI MORTADELLA

Denominazione del prodotto	BALANZONI VERDI FATTI A MANO	
Composizione	Sfoglia 55%: farina idi GRANO* tenero tipo 00 (origine del GRANO* UE); semola di GRANO duro; spinaci 7%; UOVO 5% Ripieno 45%: Mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E 250) 40%; ricotta vaccina (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico); formaggio grattugiato (LATTE pastorizzato, sale, caglio); pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito); sale.	
Origine della materia	ITALIA / UE	
Descrizione del prodotto	Pasta fresca con ripieno, preparata con ingredienti di elevate qualità igienico-sanitarie	
Descrizione del processo	Pastorizzazione Confezionamento con film plastico in atmosfera protettiva Stoccaggio in cella frigorifera 0°C/+4°C	
Caratteristiche organolettiche	Gusto: gradevole Consistenza: sfoglia ruvida, ripieno morbido ed omogeneo Odore: gradevole Colore: sfoglia verde, ripieno rosato	
Parametri microbiologici	Muffe: ≤ 100 ufc/g E.coli: ≤10 ufc/g/g Stafilococchi coagulasi positivi: <10 ufc/g Clostridium perfringens: <10 ufc/g Salmonella spp.(/25g): assente/25 g	
Parametri chimico fisici	pH	5.4
	Aw	0.97
Allergeni	<u>Allergeni nel prodotto</u>	GRANO, UOVO, LATTE e prodotti a base di LATTE.
	<u>Allergeni in stabilimento</u>	Può contenere tracce di: CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO,

	ARTIGIANI PASTAI BONDI S.r.l.
Schede tecniche Rev 02 del 20/02/2025	

	SENAPE E MOLLUSCHI.
Parametri nutrizionali per 100 g di prodotto	Valore energetico (Kcal): 295 Valore energetico (KJ): 1241 Carboidrati (g/100gr): 37 Di cui zuccheri: 0,6 Grassi (g/100gr): 9,5 Di cui saturi: 3,1 Proteine (g/100gr): 16 Sale: 6,7
Modalità di utilizzo	Prodotto da consumarsi previa cottura di 4/5 minuti in acqua bollente
Classi di riferimento	Prodotto che contiene allergeni. Non adatto a celiaci e allergici a GRANO, LATTE, e UOVO
Tipo di confezionamento	ATM
Durata	38 gg
Condizioni di conservazione	Conservazione: 0°C / +4°C
Metodo di trasporto	Trasporto refrigerato: 0°C / +4°C