

Prodotto: TORTELLONI ANATRA fatti a mano		Rev. 28/07/2023
Prodotto artigianale chiuso a mano a base di carne d'anatra. Sfoglia trafilata al bronzo.		
Immagine: 	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 1000g	C041000T
	Cod. EAN da 1000g	8021716000629
Ingredienti: ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (16%), acqua. ingredienti ripieno: carne anatra (26%), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), cipolla, vino, olio di semi di girasole/mais, sale, aglio, rosmarino, alloro, timo.		
Allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati.		
Può contenere tracce di: senape, sedano, frutta a guscio, pesce.		
Modalità di conservazione: Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C / +4°C.		
Shelf life: Il prodotto in ATP si conserva per 25 gg.		
Modalità di utilizzo: Da consumarsi previa cottura in acqua bollente	Tempo di cottura: 3/4 minuti	

Valori nutrizionali per 100g di prodotto:		
Energia 245/1032 Kcal/kJ;		
Grassi 5,1 g		
Di cui saturi 2,0 g		
Carboidrati 33 g		
Di cui zuccheri 1,3 g		
Proteine 15 g		
Fibre 1,5 g		
Sale 0,5 g		
Caratteristiche microbiologiche:		
•	Microrganismi (a 30° C)	<100.000 ufg/g
•	Stafilococchi coagulasi-positivi (a 37°C)	<100 ufc/g
•	Clostridium perfringens	<100 ufc/g
•	Salmonella spp.	assente in 25g
•	Listeria monocytogenes	assente in 25g
•	Bacillus cereus presunto	<100 ufc/g
Caratteristiche fisiche:		
•	Umidità ≥24%	
Confezionamento:		
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (70% azoto e 30% diossido di carbonio), non forare la confezione. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.		
Vaschetta da 1000g 260mmX320mmX51mm(h)	Imballaggio da 3 pezzi 275mmX340mmX170mm(h)	Peso netto 3 Kg
	Bancale massimo 8ct per strato X10 strati	