FICHA TECNICA

3274 Fagotti al Formaggio-Pera 12g 1x3kg

Codigo producto : PF-		Revision con fecha 07/03/23	Revision n.: 5	Pagina 1 di 4

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	
- Nombre del producto	-**3274 FAGOTTI QUESO & PERAS**
- Denominacion legal del producto	- pasta fresca al huevo ultracongelada
- Peso de la unidad de venta	- 3 kg
- Receta	- INGREDIENTES PASTA (60%) : semola de **trigo** duro, **huevo** pasteurizado (20% de la semola) , agua, **gluten** **-**INGREDIENTES RELLENO (40%): pera rehidratada (31,01% en el relleno-pera rehidratada, agua,azucar), requeson (31,01% en el relleno-suero de **leche, leche** , cuajo, corrector de acidez: acido citrico) , pan rallado (harina de **trigo** blando, levadura de cervez,sal), azucar, quesos mixtos rallados (6,20% en el relleno-**leche** , sal, cuajo, lisozima de **huevo**), queso Pecorino (3,10% en el relleno-**leche**,sal,cuajo) sal.

3. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**A la producción**	**Fine shelf life**
- Carga mesofílica total	- < 10.000 ufc/g	- < 10.000 ufc/g
- Coliformes totales	- < 100 ufc/g	- < 100 ufc/g
- E. coli	- < 3 ufc/g	< 3 ufc/g
- Estafilococos coagulasa positivos	- < 10 ufc/g	- < 10 ufc/g
- levaduras	- < 10 ufc/g	- < 10 ufc/g
- Moldes	- < 10 ufc/g	- < 10 ufc/g
- Clostridium perfringens	- < 10 ufc/g	- < 10 ufc/g
- Salmonella	- ausente en 25 g	- ausente en 25 g
- Listeria monocytogenes	- ausente en 25 g	- ausente en 25 g

4. CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS	
Producto entero antes de congelar **-% de relleno a la produccion**	- 40% ± 2%

- Colorantes y aditivos artificiales	-El producto no contiene conservantes y / o aditivos añadidos. Está libre de organismos modificados genéticamente.
- Peso medio por pieza **- Peso recomendado por ración** **- Peso del producto por ración después de la cocción (rendimiento) .**	- 12 g ± 0,5 gr **-** 120 gr - 150 gr (25%)
5. PLANTA DE PRODUCCIÓN **- Reconocimiento corporativo**	NUMERO DE APROBACION: REGION EMILIA ROMAGNA IT 2039/L CE CERTIFICADO BRC NR. : **P1898** NUMERO DE EMPRESA CONTROLADA PARA PRODUCCIONES ORGANICAS**: AV74**
6. EMBALAJE **Empaquetado principal** **- Material** **Embalaje secundario** **- cartón** **- Paletización** **- almacenamiento**	Cartón ondulado con cierre de cola Dimensiones: 198 x295 x 180 mm. Nr. paquetes por caja: 1 -Peso neto 3 kg - Palet EPAL, 16 cajas por capa, 10 capas, tot. 160 cajas por palet. Peso neto / kg. 480 - En cámaras frigoríficas a -20 ° C.
7. MODO DE TRANSPORTE	El transporte se realiza de acuerdo con las leyes relativas a los alimentos congelados (Decreto Ministerial 25/09/1995 n. 493) Temperatura de transporte: -18 ° C (límite -15 ° C)
8. Plazo mínimo de conservación (CADUCIDAD MINIMA)	18 meses desde la fecha de producción (indicada en: mm / aaaa)
	Una vez descongelado, el producto no se debe volver a congelar.

9. MÉTODO DE CONSERVACIÓN (Decreto Ministerial 15/06/1971 artículo 14)	Refrigerador: 1 día Compartimento de hielo 3 días Compartimento * (-6 ° C) 1 semana Compartimento ** (-12 ° C) 1 mes Compartimento *** **** (-18 ° C) ver fecha impresa en la etiqueta de la caja (18 meses desde la fecha de producción) -PRODUCTO DESTINADO A COCINAR
10. MÉTODO DE COCCIÓN	Vierta la pasta todavia congelada en una olla para pasta con agua hirviendo con sal; (20 gr de sal cada litro de agua) , en cuanto vuelva a hervir, dejar cocer 4/5 minutos (ver etiqueta del producto) , removiendo de vez en cuando. Escurre la pasta y sazona al gusto. Para una preparación óptima, respetar siempre la proporción de un litro de agua hirviendo por 100 g de producto.

11. ALERGENOS	**AUSENTE**	**PRESENTE**	**PRESENTE EN LA PLANTA**
Cacahuetes y productos derivados	**X**		
Crustáceos y productos derivados			**X**
Pescado y productos derivados			**X**
Huevos y productos derivados		**X**	
Frutos secos y productos derivados			**X**
Leche y productos derivados		**X**	
Soja y productos derivados			**X (posible contaminaciòn de la materia prima)**
Cereales que contienen gluten y productos derivados **		**X**	
Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 mg / kg)			**X**
Apio y productos derivados	**x**		
Semillas de sésamo y productos derivados	**X**		
Altramuces	**X**		
Almejas			**X**
Mostaza			**X (posible contaminaciòn de la materia prima)**

* Almendras, avellanas, nueces comunes, anacardos, nueces Pecanas , nueces de Brasil, pistachos, nueces de Queensland

** Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, cepas híbridas

12 . VALORES NUTRICIONALES	
Cantidades medias por 100 g	
Energia (Kj/100g)	**938 Kj**
Energia (Kcal/100g)	**223 Kcal**
Grasa total	**4,0 g**
- de los cuales saturados	**1,7 g**
Carbohidratos	**50 g**
- de los cuales azúcares	**13,5 g**
Proteinas	**11 g**
Sal	**0,50 g**

VERIFICADO POR : RAQ	APROBADO POR : DIR