INFORMACIÓN EMPRESA

FONTANETO SRL

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	SACCOTTINO AL PROSCIUTTO CRUDO
CATEGORÍA:	PASTA FRESCA
FORMATO:	250GR.
DESCRIPCIÓN:	PASTA FRESCA AL HUEVO CON RELLENO

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	12UDS
	Peso bruto/neto	3 KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	
PERFUME	
COLOR	
CONSISTENCIA	
GUSTO	

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Pasta 60% Relleno 50% sémola de trigo duro, carne de res, pan rallado (harina de trigo suave tipo "0", levadura de cerveza, sal), huevos (20% en la masa, 12% del total), jamón crudo (19% en el relleno, 8% en el total) (carne de cerdo, sal, conservante: E252), mortadela (carne de cerdo, trippino de cerdo, sal, azúcar, especias, saborizantes, ajo, antioxidante: E300, conservante: E250), carne de cerdo, asado (carne de cerdo, sal, saborizantes, sacarosa, especias, dextrosa, antioxidante: E301, conservante: E250), harina de trigo blando, agua, suero de leche en polvo, verduras en proporciones variables (incluido el apio), saborizantes (contiene gluten), queso DOP Grana Padano (leche, sal, conservante: lisozima de huevo), sal, especias, ajo.
OGM:	
ALÉRGENOS:	Cereales que contiene gluten, huevos, apio, leche y productos derivados. Puede contener trazas de pescado, soja y nueces.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS*

Carga bacteriana total	$1,0 \times 10^5$ Ufc/g
Enterobacteriaceae	$< 1,0 \times 10^2$ Ufc/g
Bacillus cereus	$< 1,0 \times 10^2$ Ufc/g
Staphilococcus coagulasi	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g
Mohos/levaduras	$1,0 \times 10^3$ Ufc/g
aw	0.92-0.97
Ph	5.6-5.9
Clostridia sulfitos reductores	<10 Ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Acidez	< 7º

COMIT IF&B
INALCA FOOD & BEVERAGE
GRUPO COMERCIAL ITALIANA

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía	Grasas	6,5 g	Carbohidratos	42,1 g	Proteínas	Sal
297,0Kcal / 1243,2 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		13,6 g	1,37 g
	2,2 g		1,8 g			

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Consumir después de cocer.Cocinar en abundante agua
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	+4/6° C.
VIDA ÚTIL:	100 días