

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



INFORMACIÓN EMPRESA

FONTANETO - MIRASOLE

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO
CATEGORÍA:	PASTA FRESCA
FORMATO:	200 Gr
DESCRIPCIÓN:	PASTA DE HUEVO ESTABILIZADA RELLENA DE JAMÓN CRUDO
PROCEDENCIA:	ITALIA

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	20 UND
	Peso bruto/neto	4,0 Kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Tortellino 23x23x10 mm
PERFUME	Característica de la pasta al huevo rellena de carne
COLOR	Hojaldre: amarillo pajizo; relleno: marrón
CONSISTENCIA	Firme al tacto y masticando
GUSTO	Característica de carne y jamon serrano envueltas en pasta al huevo.

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Sémola de TRIGO duro, pan rallado (harina de TRIGO tipo "0", fibra de levadura, sal), HUEVO (18% sobre la pasta; 11,7% del total), carne de vacuno, agua, harina de TRIGO blanda, jamón crudo (10% sobre el relleno; 3,5% del total) (carne, sal, conservante: E252), oildipalma, suero de LECHE en polvo, mortadela (carnedisuino, carnedibovino, agua, sal, especias, aromas, antioxidante: E301, conservante: E250), tocino (carnedisuino, sal, dextrosa, aromas, especias, conservantes: E250, E252, antioxidante: E301), carnedisuino, prosciuttocotto (carnedisuino, sal, proteína LECHE, sacarosa, dextrosa, estabilizador: E407, antioxidante: E301, E325, conservante: E250), fibra vegetal, aromas (contiene GLUTEN), sal, especias, conservante: E200.
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	Gluten, Leche, Huevo Puede contener trazas de soya y pescado apio, mostaza, sésamo, molusco, crustáceos, manices

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasa 9,7 g		Carbohidratos 50 g	Proteínas	Sal
334kcal /1407 kJ	De las cuales, saturadas 4,6 g		De los cuales, azúcares 3,7 g	11 g	0,87 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes	<11 Ufc/g	Mohos	< 10x10 ² ((UFC/1g)	Staphilococc o aureus		Enteroba cteria	
Salmonella spp.	Absente en 25 g	Levaduras	< 10 UFC/g	Staphilococc o coagulasi		1,0x10 ² ufc/g	

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



					<1,0x10 ² (UFC/1g)		
Humedad		E.Coli	<10 ufc/g	Ph	5,6-5,9	Aw <0,92	

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Almacenamiento: almacenar el producto en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y temperatura no superior a + 22/24 ° C. Envasado en atmósfera protectora. Tiempos de cocción excesivos pueden hacer que el producto se abra y se salga el relleno.
VIDA ÚTIL:	150 días

