

COD. 620722

Scheda Tecnica
Passatelli Romagnoli con Parmigiano Reggiano
Tavola Reale

A5-P02
 Rev: 0 del 27/02/2020

MARCHIO

Prodotto per MARR SpA
 via Spagna 20 - 47921 Rimini Italia

**DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA**

SPECIALITA' GASTRONOMICA SURGELATA

INGREDIENTI

Ingredienti: UOVA di galline da allevamento a terra, PANGRATTATO (Farina di GRANO tenero, acqua, lievito, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole), "Parmigiano Reggiano DOP" 19,4% (LATTE, sale, caglio), Sale, Noce moscata, Semilavorato di limone (olio di limone, spezie).

Può contenere SOIA, MOLLUSCHI

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

Allergene	Presenza nel prodotto		Può contenere
	SI	NO	
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cereali contenenti glutine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio *	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium Occidentale*), pistacchi (*Pistacia vera*) e i loro prodotti derivati.

COD. 620722

Scheda Tecnica

Passatelli Romagnoli con Parmigiano Reggiano

Tavola Reale

A5-P02
Rev: 0 del 27/02/2020

CARATTERISTICHE TECNICHE (VALORI MEDI)

Dimensioni medie (mm)	140 ± 30
LUNGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	6 ± 1
DIAMETRO	
tempo di cottura consigliato (minuti)	4/5 min
Consigli per l'uso	portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e lasciare cuocere, una volta ripreso il bollore, per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere.



DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N° 1829/2003 e succ. modifiche e a Reg. CE N° 1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g)

I valori in tabella sono stati calcolati in base alla ricetta e alle dichiarazioni nutrizionali degli ingredienti fornite dai fornitori o reperite in letteratura.

Nutriente	Valore per 100g	Unità di Misura
Energia Kjoule	956	Chilojoule
Energia Kcalorie	228	Chilocalorie
Grassi	11	Grammi
Acidi grassi saturi	5.9	Grammi
Carboidrati	17	Grammi
Zuccheri	1.5	Grammi
Proteine	14	Grammi
Sale	2.1	Grammi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Prodotto estruso di forma cilindrica
COLORE	Di colore giallo
SAPORE	Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi
FORMA	Prodotto dalla forma tipica

MODALITA' DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

MODALITA' DI TRASPORTO Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18 °C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> In frigorifero (0/4 °C): 24 ore (-18 °C): 18 mesi (vedi TMC) Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

pH	<7
Aw	0,95± 0,02
UR	>24%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	LIMITE	RIFERIMENTO NORMATIVO
CBT (aerobi mesofili 32 °C)	<3x10 ⁵ ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
Stafilococcus aureus	<1x10 ² ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
E. coli	<10 ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
Salmonella	Non Rilevabile/25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria	Non Rilevabile/25 g	Reg. CE 2073/2005

COD. 620722	Scheda Tecnica Passatelli Romagnoli con Parmigiano Reggiano Tavola Reale	A5-P02 Rev: 0 del 27/02/2020
--------------------	---	---------------------------------

CONFEZIONAMENTO

PESO NETTO	2 kg
PESO LORDO	2,30 kg
UNITÀ DI VENDITA	Cartone
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto blu in HDPE Peso: 17 g
EAN IMBALLAGGIO PRIMARIO	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE: 173 g DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921555007
PALLETIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • EUR cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet • USA cm 100 x 120 x 15h - 17 cartoni x 11 strati - 187 catoni/pallet

CERTIFICAZIONI



Prodotto in
Via Sassonia, 16 - 47922 Rimini - Italy

