

1. DATI GENERALI	
Denominazione di vendita	CAPPELLETTI CON PROSCIUTTO CRUDO
Marchio	Pastificio Canaletto
Linea	Pasta Fresca Farcita
Codice articolo	03377
Codice EAN	8006515023338
Codice EAN cartone	08006515023338

2. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	
Tipo di prodotto	Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne e prosciutto crudo
Caratteristiche organolettiche	
Colore/aspetto	Giallo paglierino
Sapore	Tipico del prosciutto crudo
Consistenza	Tipica del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Ingredienti	Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova (min. 11,5%), pangrattato (farina di grano tenero, acqua, sale, lievito, farina di cereali maltati), carne suina e bovina (carne di suino, carne di bovino, sale, farina di grano tenero, aromi) (min 8,4%), prosciutto crudo (carne suina, sale) (min. 2,8%), grassi vegetali, mortadella (suino, cotenna, grasso di suino, sale, farina di grano tenero, farina di riso, aromi, spezie), olio vegetale, siero di latte in polvere, sale (nel ripieno), aromi, spezie, piante aromatiche.
% ingredienti caratterizzanti	Pasta: 70%; Ripieno: 30%. Uova, min. 11,5% Carne suina e bovina : min 8,4% Prosciutto crudo: min. 2,8%.
Allergeni	Contiene: Glutine, uova e derivati del latte
Shelf life	60 giorni
Modalità di conservazione	+6°C
Confezionamento	Sacchetto. Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.

3. CARATTERISTICHE DI IMBALLO/LOGISTICA	
Unità di vendita	
Peso (in g)	1000
Formato	Sacchetto
Tara (in g)	12
Dimensioni (in mm)	180 x 310 x 60h
Unità di consegna	
Formato	Cartone
N° unità vendita	12
Dimensioni (in mm)	(380 x 290 x 310h) mm
Peso (in g)	285
Pallettizzazione	
N° unità di consegna	40 (8 ct per 5 strati)
Peso (in kg)	480
Dimensioni	Bancale EPAL

4. NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)	
Proteine (in g)	Non disponibili
Lipidi (in g)	
Carboidrati (in g)	
kcal/kJ (per 100g)	

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
	m	M
Carica mesofila totale (UFC/g)	10000	100000
E.Coli (UFC/g)	10	10
Stafilococchi coaug. Positivi (UFC/g)	10	100
Muffe e Lieviti (UFC/g)	10	100
Clostridium perfringens (UFC/g)	<10	
Salmonella (pr/as)	Assente in 25g	
Listeria monocytogenes (pr/as)	Assente in 25g	

6. INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO	
Tempo di cottura	4/5 min
Modalità di cottura	Cuocere in acqua salata bollente (o brodo) per 4 – 5 minuti.
Informazioni aggiuntive	Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni
Sede Legale	Olmo di Martellago (VE) – 30030 – Via Dosa, 24
Stabilimento di produzione (Bollo CE)	Olmo di Martellago (VE) - 30030 - Via Cattaneo, 11 Gnocchi e piatti pronti surgelati (IT 1867/L) Olmo di Martellago (VE) – 30030 – Via Dosa, 24 Pasta Fresca ripiena e liscia (IT 574/L) Marcon (VE) – 30020 – Via Delle Industrie, 50 Pasta secca, pasta fresca ripiena e stabilizzata (IT319/L)
Assicurazione qualità	Tel.: 041/5464211 Fax.: 041/5464294 e-mail: servizioqualita@voltan.biz
Laboratorio	Interno all'azienda (ACCREDIA 0686)
Certificazioni	BRC – IFS – ISO 9001 – ISO 22000