

Rev. 11/07/2018	FICHA TÉCNICA			CÓDIGO	ST1761				
EMPRESA	Armando De Angelis S.R.L.								
DENOMINACIÓN	<u>Gran Tortello Carne</u>								
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	Pasta fresca al huevo, rellena de carne								
INGREDIENTES	Pasta (60%): sémola de trigo duro, harina de trigo tierno "tipo 00", huevos de granja (20%), agua. Relleno (40%): carne de corno cocida 37% (carne de cerdo, sal, dextrosa, sacarosa, fructosa, aromas, especias), mortadela 29% (carne de cerdo, sal, aromas naturales), pan rallado (harina de trigo tierno "tipo 0", agua, sal), carne braseada 6% (carne de vacuno 60%, carne de cerdo 30%, cebolla, zanahoria, ajo, rosmarino, nuez moscada, sal, vino), queso rallado, sal, aromas. Puede contener trazas de pescado, moluscos, crustáceos, apio, soja y frutos secos de cascara .								
DIMENSIONES	ESPESOR PASTA			0,65 – 0,70 mm		DIMENSIONI		30X35 mm	
	% RELLENO			40 ±2		PESO MEDIO		5,5 g	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	Energía	Grasas	G. Saturados	Hidratos de carbono	Azucares	Fibras	Proteínas	Sal	
	1118 kJ 265 kcal	5,9 g	2,3 g	40,7 g	2,0 g	2,2 g	11,2 g	1,80 g	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		Carga bacteriana	Coliformi tot.	E. Coli	St.Aureus	Salmonela	Lysteria M.	Levaduras y Mohos	
Comienzo shelf- life	ufc/g	<100.000	<100	<5	<100	Abs	Abs	<100	
Final shelf-life	ufc/g	<1.000.000	<1000	<5	<1000	Abs	Abs	<1000	
ALÉRGICOS (RIF. REGULATION 2007/68 /CE del 27/11/2007) y sucesivas modificaciones.	Cereales conteniendo gluten e producto a base de cereales conteniendo gluten, huevos e productos a base de huevo, leche y productos a base de leche (incluido lactosa).								
MODALIDAD DE CONSERVACIÓN	Consumirse antes de: véase la fecha estampada en el frente del paquete. Conservar en la nevera + 4/6 ° C. Producto envasado en un ambiente protector. No perforar el paquete. El paquete abierto debe conservarse en el refrigerador y el producto debe consumirse dentro de los 3 días. Para ser consumido después de cocinar.								
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	Cocinar a fuego bajo en abundante agua salada durante 2/3 minutos, escurrir y añadir una salsa a gusto. Porciones: 4.								
OMG	De acuerdo con el Reglamento CE n°1829 e 1830 del 2003.								
PACKAGING	EMBALAJE PRIMARIO				EMBALAJE SECUNDARIO				
	Descripción		Envases individuales en bandejas con film termosellado con borde alto.		Box di cartone chiuso con nastro adesivo.				
	Dimensiones		300x200x35 mm		305x200x240 mm				
	Peso Neto por envase		500 g		178 g				
	Peso Bruto por envase		533 g		3376 g				
	Unidades por caja				6				
PALLET	Descripción		EPAL 80x120x15 cm -24Kg						
	Cartones por estrato		12						
	Estratos por Pallet		7						
	Cartones por Pallet		84						
	Peso bruto pallet (incluido pallet):		308 Kg						
	Alto pallet (incluido pallet):		155 cm						
FOTO PRODUCTO									
CÓDIGO PRODUCTO	1916	EAN 13		8021228430006					
		EAN 14		18021228989181					
PLANTA PRODUCTORA	VIA OLANDA 2 - 37069 VILAFRANCA (VR) - ITALY -IT 1846/L CE (SITO A)								
PLANTA PRODUCTORA	VIALE DEL LAVORO , 18/P – 37069 VILAFRANCA (VR) ITALY – IT T1L2R CE (SITO B)								
REDACTADO POR	R&D								
REVISADO Y APROBADO POR	AD								