

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| DENOMINAZIONE | Cappelletti a mano | |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Primo piatto: pasta speciale di grano duro all'uovo con ripieno | |
| PROVENIENZA | Pastificio D'Andrea Recanati | |
| INGREDIENTI | Pasta: semola grano duro, uova, sale 0.5% Rip.: carni italiane bovine, suine e polpa di tacchino fresche e rosolate (50% sul ripieno - 33% sul totale), mortadella (con i propri ingredienti), formaggio grana, pane semolato, sale, ortaggi (in proporzione variabile), spezie. | |
| TIPO CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO | in atmosfera protettiva* | |
| ETICHETTATURA | Di legge | |
| MODALITA' DI UTILIZZO | Prodotto da consumare previa cottura | |
| DURATA PRODOTTO (Scadenza consigliata) | 40-45 giorni* | |
| MODALITA' CONSERVAZIONE | Conservazione in frigo a +3°C | |
| VALORI NUTRIZIONALI | Proteine | 15 gr/100 gr di parte edibile |
| | Grassi | 10 gr/100 gr di parte edibile |
| | Carboidrati | 23 gr/100 gr di parte edibile |
| | Kcal | 242/100 gr di parte edibile |
| | Kjoules | 1016/100 gr di parte edibile |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | Umidità | 15-45% |
| | pH | 6-8 |
| | coloranti/conservanti aggiunti | assenti |
| | OGM | assenti |
| | Fitofarmaci/pesticidi | assenti |
| | Ceneri | 1-3% |
| | Prodotto privo di zone rancide, corpi estranei, odore sgradevole | |
| REQUISITI MICROBIOLOGICI* | Carica batterica totale ufc/g | 1.000.000 ufc/g |
| | Enterobatteriacee ufc/g | 1000 ufc/g |
| | Coliformi tot ufc/g | 1000 ufc/g |
| | Escherichia coli ufc/g | 100 ufc/g |
| | Stafilococchi coag ufc/g | 500 ufc/g |
| | Strepto fecali ufc/g | 100 ufc/g |
| | Listeria/25g | assente |
| | Salmonella/25g | Assente |

* su richiesta il prodotto può essere venduto sfuso quindi non confezionato come indicato

* durata del prodotto sfuso 7 giorni

*

m= soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M= soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

n= numero di unità componenti il campione

c= numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M