

LABORATORIO BUCCIARELLI
ZI BASSO MARINO 113
63100 ASCOLI PICENO
TEL. 0736-307092 FAX 227308

DITTA: PASTA ALL'UOVO D'ANDREA
RdP n°24360 del 04/10/06

DENOMINAZIONE	Crepes ricotta																
DESCRIZIONE PRODOTTO	Primo piatto: pasta speciale di grano tenero all'uovo con ripieno																
PROVENIENZA	Pastificio D'Andrea Recanati																
INGREDIENTI	Pasta: upva, farina "00", latte, burro, sale. Rip.: ricotta (60% sul ripieno, 30% sul totale), mozzarella, formaggio grana, spinaci, sale.																
TIPO CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO	in atmosfera protettiva*																
ETICHETTATURA	Di legge																
MODALITA' DI UTILIZZO	Prodotto da consumare previa cottura																
DURATA PRODOTTO (Scadenza consigliata)	20-25 giorni*																
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservazione in frigo a +3°C																
VALORI NUTRIZIONALI	<table> <tr> <td>Proteine</td><td>16 gr/100 gr di parte edibile</td></tr> <tr> <td>Grassi</td><td>8 gr/100 gr di parte edibile</td></tr> <tr> <td>Carboidrati</td><td>18 gr/100 gr di parte edibile</td></tr> <tr> <td>Kcal</td><td>208/100 gr di parte edibile</td></tr> <tr> <td>Kjoules</td><td>874/100 gr di parte edibile</td></tr> </table>	Proteine	16 gr/100 gr di parte edibile	Grassi	8 gr/100 gr di parte edibile	Carboidrati	18 gr/100 gr di parte edibile	Kcal	208/100 gr di parte edibile	Kjoules	874/100 gr di parte edibile						
Proteine	16 gr/100 gr di parte edibile																
Grassi	8 gr/100 gr di parte edibile																
Carboidrati	18 gr/100 gr di parte edibile																
Kcal	208/100 gr di parte edibile																
Kjoules	874/100 gr di parte edibile																
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<table> <tr> <td>Umidità</td><td>15-35%</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>6-8</td></tr> <tr> <td>coloranti/conservanti aggiunti</td><td>assenti</td></tr> <tr> <td>OGM</td><td>assenti</td></tr> <tr> <td>Fitofarmaci/pesticidi</td><td>assenti</td></tr> <tr> <td>Ceneri</td><td>1,5-3%</td></tr> <tr> <td>Prodotto privo di zone rancide, corpi estranei, odore sgradevole</td><td></td></tr> </table>	Umidità	15-35%	pH	6-8	coloranti/conservanti aggiunti	assenti	OGM	assenti	Fitofarmaci/pesticidi	assenti	Ceneri	1,5-3%	Prodotto privo di zone rancide, corpi estranei, odore sgradevole			
Umidità	15-35%																
pH	6-8																
coloranti/conservanti aggiunti	assenti																
OGM	assenti																
Fitofarmaci/pesticidi	assenti																
Ceneri	1,5-3%																
Prodotto privo di zone rancide, corpi estranei, odore sgradevole																	
REQUISITI MICROBIOLOGICI*	<table> <tr> <td>Carica batterica totale ufc/g</td><td>1.000.000 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Enterobatteriacee ufc/g</td><td>1000 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Coliformi tot ufc/g</td><td>1000 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Escherichia coli ufc/g</td><td>100 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Stafilococchi coag ufc/g</td><td>500 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Strepto fecali ufc/g</td><td>100 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Listeria/25g</td><td>assente</td></tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td><td>Assente</td></tr> </table>	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
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