



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:

**TORTELLI AU SALMI DE CERF**

MARQUE:

Pastificio Gaetarelli

Type de produit:

TORTELLI ARTISANAUX AVEC SALMI 'DI CERF

Image

Dénomination de vente:

Pâtes fraîches aux œufs farcies

Code EAN:

8003892013617

Code de référence:

RSTCE25

Usine de fabrication:

Pastificio Gaetarelli srl  
via Enrico Fermi - loc. Cunetton  
25087 Salò (BS) - Italie



INGRÉDIANTS

INGRÉDIENTS DES PÂTES 50% : Semoule de BLÉ dur, ŒUFS 20%, eau, max 2% de sel alimentaire ajouté.

INGRÉDIENTS FARCIS 50 % : Cerf 30 % et viande bovine adulte vue en : vin rouge, oignon, carottes, sel, beurre (LAIT), ail, muscade, poivre, clous de girofle ; chapelure (farine de BLÉ tendre type "0", levure de bière, sel), fromage Parmigiano Reggiano (LAIT, sel, présure).

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Jaune paille homogène
Goûter	Arôme persistant de venaison vu dans le vin et les épices, atténué par la tendre pulpe de bœuf
Format	Tortelli
Poids moyen	28g
Moyenne de pièces par paquet	8-10

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES moyennes \*

(pour 100 g de produit)

KJ	912
Kcal	216
Gras g	4.6
Dont acides gras saturés g	2
Glucides g	29
Dont les sucres	0,9
Fibres g	1,4
Protéine g	14
Sel g	1.1

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES \*

TCC	max 10 ^ 6 UFC / g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Escherichia coli	<30 UFC/g
Salmonella spp	absent dans 25 g
Listeria m.	absent dans 25 g
Bacille cereus	<100 UFC/g

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Produit soumis à un traitement thermique de pasteurisation

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIQUES moyennes \*

awý: 0,95-0,97

pH : 5,6-6,5



CARACTÉRISTIQUES DE STOCKAGE	
Durée de conservation totale	50 jours
Mode de conservation	A conserver à + 4°C ± 2°C. Une fois l'emballage ouvert, utiliser dans les 3 jours. Transport frigorifique nécessaire et respect de la chaîne du froid.

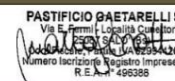
UTILISATION PRÉVUE ET MODE DE CONSOMMATION
Produit à consommer après cuisson dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Le produit peut être consommé par toutes les catégories de consommateurs sains à l'exception des nourrissons, allergiques et intolérants. Les sujets allergiques et intolérants trouvent sur l'étiquette des indications adaptées sur les ingrédients allergisants et les contaminations croisées.

EMBALLAGE	
Poids net du colis	250g
	En ATM protecteur (30% CO2 - 70% N2) *
Emballage primaire	Barquette thermoscellée PP-EVOH-PP avec film de recouvrement en plastique BOPA-PPcast, adaptée aux aliments
Taille de l'emballage primaire	200 * 158 * 46 (mm)
Emballage secondaire	Carton rectangulaire pour aliments
Taille de l'emballage secondaire	305 * 202 * 150 (mm)

INFORMATIONS LOGISTIQUES	
Pièces par carton	6
Cartons par couche	12
Couches de palettes	dix
Type de palette	Europalette 80X120 (cm)
Poids net des palettes	180 kilogrammes

REFERENCES NORMATIVES TECHNIQUES	
Certifications d'entreprise	BRC- IFS et certification biologique
Procédures d'autocontrôle adoptées	Analyses en laboratoire (tests microbiologiques et physico-chimiques), analyses sous atmosphère protectrice, contrôle au détecteur de métaux.

DECLARATION ALLERGÈNE (Dir. 2003/89/CE et amendements) **
Le produit contient du gluten, du lait et des œufs. Le produit peut contenir des noix, des crustacés, du poisson, du soja et de la moutarde.

APPROBATION / ÉMISSION	
RÉV mai 2022 RSTCE25/06	Signature RCQ : Dre Marta Scroffi  PASTIFICIO GAETARELLI SRL Via E. Fermi, Località Cunezzone 36060 S. Pietro Lupatoto (VI) Numero Iscrizione Registro Imprese di Bs R.E.A. n° 496388

Cette fiche donne une description générale de notre produit et de son emballage. Les ingrédients, les techniques de transformation ou le conditionnement peuvent varier à tout moment en fonction des besoins de production, de la disponibilité des différentes matières premières sur le marché ou des choix internes de l'entreprise. Des modifications législatives peuvent invalider ce qui précède. Tout changement sera rapidement communiqué.

\* Les valeurs analytiques sont des données moyennes recueillies sur des échantillons prélevés au moment du conditionnement

\*\* Les allergènes sont exprimés dans la composition si ingrédients, les éventuelles traces indiquées dans la rubrique appropriée. Les deux sont indiqués sur l'étiquette.