

REF. 90250

TORTELLONI CON RICOTTA Y ESPINACAS

SURGITAL, PASTASÍ

EMILIA-ROMAGNA

FORMATO (3kg x 1)

NÚMERO DE RACIONES (22 DE 135gr)*

Pasta fresca y congelada al huevo rellena de ricotta y espinacas.

Peso medio de una pieza: 6,7g. Peso recomendado por ración:

135g. Minutos recomendados de cocción: 4/5 min.



INGREDIENTES (ALÉRGENOS INDICADOS EN MAYÚSCULAS)

Ingredientes de la pasta: sémola de TRIGO duro, HUEVO 18,5%, agua. Ingredientes del relleno (35%): ricotta 67% (suero de LECHE, sal, corrector de acidez: ácido láctico), pan rallado (harina de TRIGO tierno tipo "0", agua, sal, levadura de cerveza), espinacas 10%, Grana Padano DOP (LECHE, sal, cuajo, lisozima del HUEVO), queso (LECHE, sal, cuajo, lisozima del HUEVO), perejil, sal.

MANIPULACIÓN

Verter la pasta aún congelada en un cuceo pasta con agua salada hirviendo; Apenas comience a hervir nuevamente, dejar cocer 4-5 minutos mezclando de vez en cuando. Colar la pasta y condimentar al gusto. Para una preparación ideal, respetar siempre la proporción de un litro de agua hirviendo por cada 100 g de producto.

CONSERVACIÓN

CONGELADO (-18°C)

Una vez descongelado no volver a congelar, conservar en frigorífico y consumir dentro de 24h como máximo.

CADUCIDAD

VIDA ÚTIL: 612 días

CADUCIDAD: 720 días

CADUCIDAD SECUNDARIA: 24 horas

VALORES NUTRICIONALES (POR CADA 100GR.)

PROTEÍNAS: 11,9g

CARBOHIDRATOS: 37,1g (de los cuáles azúcares 3,9g)

LÍPIDOS (GRASAS): 5,2g (de las cuáles saturadas 3,9g)

SAL: 0,65g

247 Kcal

1041 Kj

FIBRA: 1,9g

INFORMACIÓN DIETÉTICA *

DIETA VEGETARIANA

DIETA VEGANA

PRODUCTO BIO

DIETA HALAL

DIETA KOSHER

NO CONTIENE ACEITE DE PALMA

NO CONTIENE OGM

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: producto bien formado y cortado en forma de Tortellone. De color amarillo intenso típico de la pasta de huevo; relleno de color blanco con trozos de espinacas evidentes, de color verde brillante. Aroma típico de la pasta y sus ingredientes y sabor típico de la pasta al huevo y sus ingredientes. De consistencia elástica y relleno suave. Medidas: 36mm x 17mm aprox.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARGA MICROBIANA MESÓFILA: < 300.000 ufc/g

STAPHYLOCOCCUS AUREUS:

LEVADURAS:

MOHOS:

SALMONELLA SPP.: Ausente en 25g

E.COLI: < 10 ufc/g

BACILLUS CEREUS:

LYSTERIA MONOCYTOGENES: O.M. 07/12/93

ENTEROBACTERIAS:

COLIFORMES TOTALES: < 1000 ufc/g

ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS: < 100 ufc/g

DATOS LOGÍSTICOS

EAN13: (8006967001359)

DUN(EAN14): (NO DISPONIBLE)

UNIDADES POR CAJA: 1

CAJAS POR PLANTA: 16

PLANTAS POR PALET: 10

ALTO DEL PALET: 190,00cm.

PESO DEL PALET: 532,16Kg.

EMBALAJE PRIMARIO

ALTO:

ANCHO:

PROFUNDIDAD:

DIAMETRO:

PESO NETO: 3,000Kg.

PESO ESCURRIDO:

EMBALAJE SECUNDARIO

ALTO: 17,00cm.

ANCHO: 20,00cm.

PROFUNDIDAD: 29,00cm.

PESO NETO: 3,000Kg.

ALÉRGENOS



TRAZAS DE ALÉRGENOS



* LA INFORMACIÓN VÁLIDA ES LA RESALTADA EN NEGRITA

* RACIONES ORIENTATIVAS QUE PUEDEN VARIAR EN FUNCIÓN DE LOS CRITERIOS Y TIPOS DE ELABORACIONES DE CADA PROFESIONAL

* FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 30/05/2021