

MEDAGLIONI AL SALMERINO AFFUMICATO

SCHEMA PRODOTTO

PASTIFICIO
GAETARELLI
PRIMI IN GUSTO DAL 1964



NOME PRODOTTO:

Medaglioni al Salmerino affumicato
Pasta all'uovo ripiena – prodotto surgelato

CODICE AZIENDALE:

MESALGE

STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Pastificio Gaetarelli srl - Via Enrico Fermi
Loc. Cunetone 25087 - Salò (BS) - Italia
IT 9-3340L CE

INGREDIENTI

INGREDIENTI PASTA (50%) Farina di grano tenero "00", semola, uova 20%, acqua, sale alimentare aggiunto (max. 2%)

INGREDIENTI RIPIENO (50%) Ricotta vaccina (siero di latte, latte, panna, sale), pesce **Salmerino delle Alpi** affumicato 30% (**Salmerino** affumicato, sale, zucchero), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio Parmigiano Reggiano (latte, sale, caglio), formaggio Monterigo (latte, fermenti lattici, sale, caglio microbico), noce moscata, pepe nero.

Attenzione potrebbe contenere tracce di lische.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore	Giallo paglierino omogeneo
Gusto	Delicato con i profumi e gusto pieno di salmerino affumicato
Formato	Medaglione
Peso medio	15-17 g cadauno
Media pezzi per confezione	60-65

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Shelf life / vita commerciale	18 mesi se conservato nella confezione originale a -18°C
Modalità di conservazione	Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro 25 giorni se conservato a +4°C ±2°C. Se la confezione viene scongelata e aperta il prodotto ha una durata di 3/4 giorni in frigorifero. Rispettare la catena del freddo.
Caratteristiche di conservazione	Prodotto surgelato

CONFEZIONAMENTO

Peso netto	1000 g
Imballo primario	Sacchetto termosaldato in poliacoppiato BOPA-PE-OH-PE
Imballo secondario	Cartoni rettangolari per alimenti

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi riferibili a 100 g di prodotto)

Kcal	215,6	Kj	902,4
Grassi	3,5 g	di cui saturi	
Carboidrati	41,6 g	di cui Zuccheri	
Proteine	8,8 g	Sale/ Cloruro di sodio	

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Prodotto sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, prima del confezionamento in atmosfera protettiva.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI CONSUMO

Prodotto da consumarsi previa cottura in acqua bollente e salata per 5 minuti. Il prodotto può essere consumato da tutte le categorie di consumatori, inclusi neonati, lattanti, allergici ed intolleranti. I soggetti allergici ed intolleranti trovano idonee indicazioni in etichetta su ingredienti allergeni e cross contaminazioni.

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

Certificazioni aziendali	Certificazione ISO 9001:2008
Procedure di autocontrollo adottate	Analisi di laboratorio, (test microbiologici e chimico fisici), analisi atmosfera protettiva, check con metal detector.

APPROVAZIONE/EMISSIONE

REV luglio 2015	Firma RDQ Gaetarelli Claudio Documento di natura elettronica
-----------------	---

Questa scheda dà una descrizione di massima del nostro prodotto e della confezione. Ingredienti, tecniche di lavorazione o imballi potranno variare in qualsiasi momento a seconda delle esigenze produttive, della disponibilità delle varie materie prime sul mercato o delle scelte interne dell'azienda. Variazioni legislative possono far decadere quanto sopra riportato. Variazioni eventuali verranno prontamente comunicate.