

1 PRESENTACIÓN

Pasta alimentaria compuesta de una pasta de sémola de trigo duro de calidad superior y de un relleno a base de carne de ave (origen CEE).

Preparación : Sumergir los tortellini en agua salada a punto de ebullición. Cocer durante 8 minutos. Aliñar al gusto con mantequilla fresca, gruyère, parmesano, jugo de carne o salsa de tomate.

El tortellini aumenta aproximadamente a 1,6 veces su peso después de la cocción.

Ración individual : 100 à 150 g de producto crudo por persona.

2 INGREDIENTES

Pasta (70 %) : Sémola de **trigo** duro de calidad superior, agua, **huevos** frescos 10.5 % (o sea 140 g por Kg de sémola).

Relleno (30 %) : Preparación de carne de pavo 29.7 % (pavo 27.3 %, agua, fécula de patata, sal, pimienta), pan rallado (**trigo**), agua, **ricotta**, cebollas, Aceite de Girasol, cúscus (**trigo**), sal, aroma natural (**leche**). (Porcentajes expresados sobre la farsa).

Contiene ingredientes a base de gluten, huevos, leche.

Puede contener soja, sésamo y frutos de cáscara.

3 CONSERVACIÓN – ALMACENAMIENTO

Conservación a - 18 °C.

Fecha de consumo preferente : 18 meses.

4 ENVASADO ESTÁNDAR

Bolsa de 1 Kg

6 bolsa / caja.

5 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT POUR 100g

Energético : 1092 kJ – 259 kcal

Grasas: 5 g, Ácidos grasos saturados: 1.3 g

Glúcidos: 41.7 g, azucarar: 1.5 g

Proteínas : 10.6 g

Sal: 1.3 g

6 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO

Diámetro : 25 mm

Grueso : 12 mm

Peso unitario : 2.5 g +/- 0.4 g

7 CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (reglamento CE 2073/2005)

Flore aérobie 30°C : 100 000 / g.

Flore lactique : Indicatif

Rapport flore aérobie / Flore lactique <10.

E.Coli : maxi 10 /g.

Staphylocoques coagulase + : maxi 100 /g.

Clostridium Perfringens : maxi 30 /g.

Salmonelles : absence / 25g.

Listéria monocytogenes : absence / 25 g. <100 /g à DLC