

1. PRESENTACIÓN

Pasta alimentaria constituida por pasta fresca elaborada con sémola de trigo duro de calidad superior, de color verde (espinacas en polvo) y de un relleno de ricotta y espinacas.

Preparación : Cocinar los cappelletti ricotta/espinacas durante 7 minutos en agua salada a punto de ebullición. Condimentar al gusto con mantequilla fresca, queso de gruyère rallado, Parmesano rallado y/o jugo de carne.

2. INGREDIENTES

Pasta (65%): Sémola de **trigo** duro de calidad superior, agua, **huevos** frescos :10,4%, polvo de espinacas deshidratadas 0,75%.

Relleno (35 %) : **Ricotta** 40%, espinacas 24%, pan rallado (**trigo**), cuscús (**trigo**), sal, agua, aroma natural (**leche**), ajo, nuez moscada. (Porcentajes expresados sobre la farsa)

Contiene ingredientes a base de gluten, de huevos y de leche.

Puede contener soja, sésamo, frutos a càscara.

3. CONSERVACIÓN

Congelado :

Fecha de caducidad : 18 meses.

Conservacion : -18°C

4. EMBALAJE

Bolsa de 1 Kg

Caja : 6 bolsa de 1 kg

5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO por 100g

Energético : 1033 kJ – 244 kcal

Grasas: 3.1 g, Ácidos grasos saturados: 1.7 g

Glúcidos: 43.3 g, azucarar: 1.6 g

Proteínas : 9.7 g

Sal: 1 g

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO

Diámetro: 35 mm.

Grosor: 15 mm.

Peso unitario: 5g +/- 0.2

7. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (orden del 21/12/1979, Art. 3 modificado por orden del 29/2/1996 del Boletín Oficial de Francia).

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