FOODiAMO

Tłumaczenie opracowane przez Foodiamo Sp. z o.o.
na podstawie oryginalnej karty technicznej producenta.

KARTA TECHNICZNA MAKARONU NADZIEWANEGO

Triangoli z borowikami i truflami 250 g × 6

Kod	BER0010
Nazwa produktu	Triangoli Bertagni z borowikami i truflami 250 g × 6
Opis	Świeży nadziewany makaron jajeczny, wyprodukowany z mąki z pszenicy zwyczajnej i semoliny z pszenicy durum, z cienkiego ciasta, w kształcie „triangolo", z nadzieniem z borowików i trufli.
Nazwa handlowa	Świeży makaron jajeczny z nadzieniem z grzybów i trufli.
Wygląd	Typowy dla makaronu jajecznego; kształt „triangolo".
Barwa	Jasnożółta, typowa dla makaronu jajecznego.
Smak	Typowy dla makaronu jajecznego; nadzienie o smaku grzybów i trufli.
Czas gotowania	4–5 min
Wymiary (mm)	75 × 75 × 75 ± 3
Średnia masa 1 sztuki	11,5 ± 1,0
Nadzienie (%)	55 ± 3
Grubość ciasta	0,70 z tyłu; 0,80 z przodu ± 0,05

SKŁADNIKI

Nadzienie (55%): podsmażane grzyby 25% [pieczarki 37% (Agaricus bisporus), borowiki 26% (Boletus edulis i gatunki pokrewne), cebula, olej słonecznikowy, pietruszka, sól, suszone borowiki (Boletus edulis i gatunki pokrewne), pieprz, czosnek], ricotta (serwatka mleczna, śmietanka (mleko), sól), bułka tarta (mąka pszenna, drożdże, sól), olej słonecznikowy, masło (mleko), tarty ser twardy (mleko), sól, naturalny aromat, trufla letnia 0,5% (Tuber aestivum).

Ciasto (45%): mąka z pszenicy zwyczajnej, jaja 28,5%, semolina z pszenicy durum.

Może zawierać śladowe ilości soi.

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Średnie wartości w 100 g produktu	Wartość
Wartość energetyczna	1277 kJ / 305 kcal
Tłuszcz	15 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	7,2 g
Węglowodany	32 g
w tym cukry	1,7 g
Białko	9,5 g
Sól	1,52 g

FOODiAMO

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Parametr	Wartość docelowa	Maksimum	Jednostka
Ogólna liczba drobnoustrojów	$<10^4$	$<10^5$	jtk/g
Enterobacteriaceae	ND	$<10^3$	jtk/g
Escherichia coli	ND	<3 × 10	jtk/g
Listeria spp.	ND	ND	jtk/25 g
Salmonella	ND	ND	jtk/25 g

POZOSTAŁE PARAMETRY

Status GMO	Brak GMO (zgodnie z rozporządzeniami WE nr 1829/2003 i 1830/2003).
Parametry fizyczne – Aw	Minimum: 0,960; wartość docelowa: 0,967; maksimum: 0,970.
Okres przydatności	Maksymalnie 365 dni od dnia produkcji. Najlepiej spożyć przed: patrz przód opakowania.
Przechowywanie	Przechowywać w stanie zamrożonym. Po rozmrożeniu przechowywać w lodówce i zużyć w ciągu 45 dni. Po otwarciu zużyć w ciągu 3 dni.
Warunki pakowania	Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.
Rodzaj opakowania	Tacka kartonowa w plastikowej torebce z kartonową opaską.
Masa jednostkowa	250 g
Liczba porcji	2

DANE LOGISTYCZNE

Kod EAN	8 001020 100210
Kod GTIN (karton)	38006013991994
Karton	6 sztuk × 250 g w kartonie 150 g (230 × 195 × 185 mm)
Masa brutto	1850 g
Paleta	Standard: EPAL; masa netto: 270 kg; wysokość: 185 cm; kartonów w warstwie: 20; warstw: 9; kartonów na palecie: 180.

FOODiAMO

DANE DOTYCZĄCE ALERGENÓW / NIETOLERANCJI

Alergen	W produkcie	Na tej samej linii produkcyjnej lub w zakładzie
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut)	TAK	TAK
Skorupiaki i produkty pochodne	NIE	NIE
Jaja i produkty pochodne	TAK	TAK
Ryby i produkty pochodne	NIE	NIE
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	NIE	NIE
Soja i produkty pochodne	NIE	NIE
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	TAK	TAK
Orzechy i produkty pochodne (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia/Queensland)	NIE	NIE
Seler i produkty pochodne	NIE	NIE
Gorczyca i produkty pochodne	NIE	NIE
Nasiona sezamu i produkty pochodne	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l, w przeliczeniu na SO_2	NIE	NIE
Łubin i produkty pochodne	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	NIE

INFORMACJE PRODUCENTA

Produkt zawiera pszenicę, gluten, jaja i mleko.

Pomimo wszelkich podejmowanych działań, ze względu na zanieczyszczenie w łańcuchu dostaw zbóż, produkt może zawierać śladowe ilości soi.