



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 01 del 10 1 2011

Denominazione prodotto	PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA	Da Agricoltura biologica
Formato	Tortelli ricotta e spinaci Brio.	
Codice prodotto	5 2 5 3 0 0 1 6	
Codice ean	8 0 1 9 7 9 6 5 2 5 3 8 5	
Regione/Stato di produzione	Italia.	
Certificazioni/Marchi	BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/> Altro	
Organismo di Controllo	ICEA.	

Ingredienti	Pasta: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta (siero di latte, acido lattico) 54,08%, grissini grattugiati (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale), spinaci 12,8%, fiocco di patate (patata, aroma naturale), sale, noce moscata.
--------------------	--

Allergeni*	Cereali contenenti glutine, uova e prodotti derivati, latte e prod. derivati.
-------------------	---

Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico del formato.
	Consistenza	Morbida ed elastica, buona masticabilità.
	Colore	Giallo (pasta), verde (ripieno).
	Odore	Tipico di pasta all'uovo.
	Sapore	Tipico del ripieno.

Tecnologia produttiva	/
------------------------------	---

Shelf life	75 giorni (se mantenuto nelle condizioni indicate).
-------------------	---

Conservazione	Temperatura +0-+4°C.
----------------------	----------------------

Istruzioni per l'utilizzo	Tempo di cottura: 5 minuti. Una volta aperto, consumare entro 3 giorni.
----------------------------------	---

Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.
---	---

Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	/ %	Proteine	/ %
	Ceneri	/ %	Carboidrati	/ %
	Grasso t.q.	/ %	aw	/
	Grasso s.s.	/ %	pH	/

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	Acqua	/ g	Carboidrati	43,30 g
	Proteine	9,40 g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	4,82 g	di cui amido	/ g
	di cui saturi	/ g	Fibra	/ g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	1062,47 Kj
	di cui polinsaturi	/ g		254,18 Kcal

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Sacchetto in materiale plastico termosaldato.		
	Tecnologia	ATM.		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
	Quantità	Peso Netto 1000 g		Peso Lordo

Dati tecnici imballo	Tipo e materiale			
	Pezzi per collo	8		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm

Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.