



Sorrisi basilic 1 kg Zini

Référence : 25 772



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuites. 22 g env. Fabriqué en Italie. Pâtes fraîches aux oeufs frais (140g d'oeufs/kg de semoule), farce 45% : ricotta, mascarpone, basilic.
Dénomination réglementaire :	Sorrisi basilic 1 kg Zini
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 3 de 1 kg.
Code douanier	19022091
Estampille sanitaire	IT.320.L CE
Pays de transformation	Italie

Atouts

- Atouts**
- Farce généreuse aux saveurs légères et délicates
 - Pâte de gros format (30 g après remise en température) offrant un beau volume assiette
 - Fabriquées en Italie, ce sont des pâtes fraîches cuites et surgelées directement après cuisson pour une grande qualité gustative



Composition

Liste des ingrédients semoule de BLE dur 35,5%, ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), OEUFs frais 7,2%, eau, Parmigiano Reggiano D.O.P. (LAIT, sel, présure), mascarpone (crème de LAIT, régulateur d'acidité : acide citrique), basilic 2,5%, basilic granulé 2% (basilic 40%, sel, sucre), fibre végétale

Absence de composants spécifiques Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté

Liste des allergènes Lait , Gluten , Oeuf , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de mollusques

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse.

Mise en oeuvre 2 Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C.

Mise en oeuvre 3 Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, déposer le produit dans le bac en polypropylène avec sauce ou bouillon, operculer. Stockage en chambre froide 0 + 3°C. Régénération à 125°C.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
205	861	8,9	5,7	21,3	1,4	1,6	9,2	0,97
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,03	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	200 à 250	4/20 max



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	Poids moyen: 20 ± 2 g Rapport pâtes/farce sur produit surgelé: 55/45
Critères bactériologiques	Flore Totale : M = <50000 Flore lactique : M = Rapport FT/FL Coliformes 30° : M = <1000 Listeria : M = absent/25g Salmonelle : M = absent/25g E. COLI : M = <10 Staphylocoques : M = <100 Enterobactéries : M = <1000 Bacillus cereus : M = <100 Clostridium Perfringens : M = <10 Levures : M = <500 Moisissures : M = <500

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet	330 x 230 x 165	3061432138492
kg	1	1	Sachet		
Pièce unit		1	Sachet		
Colis	3	3	Sachet		
Couche	36	36	Sachet		
Palette	360	360	Sachet		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.