



Cappelletti saumon fumé 1 kg Zini

Référence : 38 612



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuits. Fabriqués en Italie. Pâte fraîche, farce : ricotta, saumon fumé.
Dénomination réglementaire :	Cappelletti au saumon
Type de produit	Surgelé - Surlé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Sac par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	19022010
Estampille sanitaire	IT.320.L CE
Pays de transformation	Italie
Origine de la matière première principale	Italie

Atouts

- Atouts**
- Une recette tendance avec une farce gourmande à base de ricotta et de saumon
 - Fabriquées en Italie, ce sont des pâtes fraîches cuites et surgelées directement après cuisson pour une meilleure qualité gustative



Composition

Liste des ingrédients	semoule de BLE dur 47%, ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), eau, OEUFs frais 6,5%, chapelure (farine de BLE tendre "0", levure de bière, sel), mozzarella (LAIT, sel, présure, culture bactérienne), SAUMON fumé 4,3 % (SAUMON Salmo Salar, sel, fumée naturelle), huile de tournesol, fibre végétale, sel.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Poisson , Traces de crustacés , 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 à J+1+2+3. Régénération à 125°C.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 3 jours 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							
218	916	6,6	3,6	29,8	1,3	2,4	8,6	0,76
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,3	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	30	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 physiques 6.8 +/- 0.5g Dimensions : 43(+/- 2mm) x 37.5(+/- 1 mm)
Pâte 65%
Farce 35%

Critères bactériologiques FMAR/g : <5 10 000 UFC
Levures et moisissures/g : <2.5 100 UFC
Enterobacteriacee/g : <1 000 UFC
E. coli/g : <5 UFC
Streptoc.faecali/g : <100 UFC
Staph. coagulasi +/-g : <100 UFC
Listeria monoc./g : absent en 25g
B. cereus/g < 100 UFC
Clostridi solf

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sac	1	1	Sac		
kg	1	1	Sac		
Colis	6	6	Sac	390 x 260 x 190	8001353988337
Couche	54	54	Sac		
Palette	540	540	Sac		

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