

MARCHIO DI VENDITA:*ArteⁱⁿPasta***FRESCO ATM**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENONOME COMMERCIALE: **TRIANGOLO AL CINGHIALE****Ingredienti:****Sfoglia (50%):** semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di **GRANO** tenero, acqua, sale.**Ripieno (50%):** carne di cinghiale rosolata (52% sul ripieno; 26% sul totale) (carne di cinghiale, vino rosso, cipolle, **SEDANO**, aceto di vino bianco, aglio, erbe aromatiche, spezie, sale), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), fiocco di patate (contiene **SOLFITI**), sale, peperoncino, conservante: E200.DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.***ALLERGENI:** *cereali contenenti glutine, sedano, solfiti e uova.* Potrebbe contenere tracce di pesce, crostacei, soia, latte e prodotti derivati, frutta a guscio.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 ⁶ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi ^(*)	1,0 X 10 ² Ufc/g
Listeria monocytogenes ^(a)	<11 ufc/ g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Bacillus cereus	1,0 X 10 ² Ufc/g
Clostridi solfiti riduttori	< 10 Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg
aw	0.92-0.97
Acidità	<7°
pH	5.5-5.9

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura di + 4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C.

*Redatto da Gestione Qualità**Verificato da RGQ**Approvato da RS*



Loc. Molino Marco, 20
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. RSV
Rev.6
del 27/10/2016
Validità fino al
26/10/2019

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Confezionamento: cuscino in CARTA + PA + PP in atmosfera protettiva

Peso confezione: 500g

Pezzi per imballo: n° 4

Dimensioni imballo: 410 x 290 x 65 mm

Codici EAN 13: presente su etichetta: 8005299003666

Codici EAN 13: presente su scatola: 8005299001037

Data di scadenza e lotto riportati sull'etichetta.

Data di scadenza e lotto: presente sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000"

Bancale: 6 imballi per 20 piani.

DURABILITÀ (shelf-life minima residua):

21 giorni

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura compresa di +4/6° C.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto.

Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 5 giorni in frigorifero.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 5/6 minuti.

Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare l'apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 2 di 2