

MARCHIO DI VENDITA:*Arte in Pasta***kg 1 o kg 2**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO -*DA VENDERSI SFUSA*-NOME COMMERCIALE: **TORTELLONE FORMAGGIO E NOCI****Ingredienti:****Sfoglia (50%):** semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), acqua, sale.**Ripieno (50%):** Ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), **NOCI** (14% sul ripieno; 7% sul totale), **FORMAGGIO** Edamer (7% sul ripieno; 3.5% sul totale), formaggio Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**) (4,2% sul ripieno; 2,1% sul totale), sale, spezie, conservante: E200.**DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE:** *Prodotto spolverato con farina di riso.***ALLERGENI:** *cereali contenenti glutine, uova, latte, frutta a guscio e prodotti derivati. Potrebbe contenere tracce di pesce, soia, sedano e altra 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
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg
Acidità	<7°
pH	4.9-5.5

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 1 di 3



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. TFN- SF
Rev.17
del 20/02/2017
Validità fino al
19/02/2020

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1307 kJ / 311 kcal
Grassi totali	11 g
Di cui acidi grassi saturi	4,3 g
Carboidrati	36 g
Di cui zuccheri	1,1 g
Proteine	13 g
Sale	1,0 g

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Peso netto: kg 1 o kg 2.

Dimensioni: kg 1: 285x210x65 mm kg 2: 410x290x65 mm.

Imballo: scatola in cartone alimentare conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento CE n° 1935/2004
- Regolamento CE n° 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

- DM n° 104 del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR n° 777 del 23 agosto 1982 e successivi aggiornamenti e modifiche

Codice EAN 13: presente su un lato dell'imballo 8005299000627.

Etichettatura: Presente all'interno dell'imballo

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

Bancale: imballo da 1 kg: 12 imballi per 20 piani - imballi da 2 kg: 6 imballi per 20 piani.

DURABILITA' (shelf-life):

10 giorni a temperatura di +4/6°C.

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 2 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. TFN- SF

Rev.17

del 20/02/2017

Validità fino al

19/02/2020

ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperatura non superiore a +4/6° C.

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

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 5/6 minuti.

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

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 3 di 3