

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:
**CARAMELLA DI MAGRO**

**Ingredienti:**

**Sfoglia (50%):** semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero, **uova** (20% sulla pasta; 10% sul totale), acqua, sale. Se verde con aggiunta di spinaci disidratati (1% sulla pasta)

**Ripieno (50%):** Ricotta (62% sul ripieno; 31% sul totale) (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità:E330), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), spinaci (10% sul ripieno; 5% sul totale), formaggio grana padano D.O.P.(**latte**, sale, conservante: lisozima da **uovo**), **burro**, fibra vegetale, sale, spezie, aromi, conservante: E200.

**DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE:** *Prodotto spolverato con farina di riso.*

**ALLERGENI:** *cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti derivati. Potrebbe contenere tracce di pesce, sedano e frutta a guscio.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 <sup>6</sup> Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 <sup>4</sup> Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg
Acidità	<7°
pH	4.8-5.8

Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani

Verificato da RGQ: Federica Calcagno

Approvato da OSA: Fabio Fontaneto

Pagina 1 di 2



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

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. RCM-SF  
Rev.13  
del 16/04/2014  
valida fino al  
15/04/2017

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

### CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C

### DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

*Peso netto:* kg 1 o kg 2.

*Dimensioni:* kg 1: 285x210x65 mm kg 2: 410x290x65mm.

*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 8005299000658.

*Etichettatura:* Presente all'interno dell'imballo

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

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

### DURABILITA' (shelf-life):

10 giorni a temperatura di +4/6°C.

### 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 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: Stefania Morani**

**Verificato da RGQ: Federica Calcagno**

**Approvato da OSA: Fabio Fontaneto**

Pagina 2 di 2