

MARCHIO DI VENDITA:
ArteⁱⁿPasta
kg 1 o kg 2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

 PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO -*DA VENDERSI SFUSA*-

NOME COMMERCIALE:
TRIANGOLO CON FUNGHI PORCINI
Ingredienti:

Sfoglia (50%): Semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta 10% sul totale), farina di **GRANO** tenero, acqua, sale.

Ripieno (50%): Ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), **FORMAGGIO** Edamer, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), funghi porcini secchi (5,6% sul ripieno; 2,8% sul totale) sale, spezie, prezzemolo, aglio, 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, soia, sedano e 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	5.3-5.7

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 2
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. RTF-SF
Rev.18
del 21/06/2017
Validità fino al
20/06/2020

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura fra 0°C e + 4°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura fra 0°C e +4°C (max + 7°C durante il trasporto- D.P.R. n° 187/01).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1162 kJ / 277 kcal
Grassi totali	7,9 g
Di cui acidi grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	35 g
Di cui zuccheri	1,4 g
Proteine	13 g
Sale	1,2 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 della confezione 8005299000696.

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

DURABILITA' (shelf-life):

10 giorni a temperatura di +4°C.

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



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. RTF-SF
Rev.18
del 21/06/2017
Validità fino al
20/06/2020

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 2