

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 ALLA ZUCCA**
Ingredienti:

- Sfoglia (50%):** Semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), acqua, concentrato di pomodoro (6% sulla pasta), sale.
- Ripieno (50%):** Zucca (37,5% sul ripieno; 18,7% sul totale), ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), fiocco di patate (contiene **SOLFITI**), amaretti (zucchero, **MANDORLE** d'albicocca, albume d'**UOVO**, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, aromi, agente lievitante: E500), formaggio Grana Padano D.O.P. (**LATTE** sale, conservante: lisozima da **UOVO**), mostarda (pere, albicocche, pesche, ciliegie, cedro, mandarini, fichi, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, zucchero, correttori di acidità: E330 e E334, colorante E127, aroma (contiene **SENAPE**)), sale, **NOCI**, spezie, conservante: E200.


DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.*
ALLERGENI : *cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti derivati, senape e frutta a guscio. Potrebbe contenere tracce di pesce, soia e sedano.*

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	4,8-5,7

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura a +4/6°C

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1020 kJ / 243 kcal
Grassi totali	5,3 g
Di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	40 g
Di cui zuccheri	4,6 g
Proteine	9,9 g
Sale	1,1 g

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE*Peso netto:* kg 1 o kg 2.*Dimensioni:* kg 1: 285x210x65mm 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 8005299000702.*Etichettatura:* Presente all'interno dell'imballo*Data di scadenza e lotto:* stampata sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000".*Bancale:* imballi 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°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. TZ-SF
Rev.21
del 20/04/2017
Validità fino al
19/04/2020

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

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 3 di 2
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	