

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 AL PROFUMO DI TARTUFO**



Ingredienti:

Sfoglia (50%): semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), acqua, cacao (1,5% sulla pasta) sale.

Ripieno (50%): Ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), prosciutto cotto (carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), formaggio Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), **UOVA**, prosciutto crudo (carne di suino, sale, conservante: E252), sale, aroma tartufo (0.5% sul ripieno; 0.25% sul totale), spezie, 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, senape, soia e frutta a guscio.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 ⁶ Ufc/g
Enterobatteriaceae	1,0 x 10 ⁴ 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	4.8-5.8

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 3
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	

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	1153 kJ / 274 kcal
Grassi totali	9,7 g
Di cui acidi grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	34 g
Di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	15 g
Sale	1,4 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 8005299000719.*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.

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



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod.TT-SF
Rev.22
del 22/05/2017
Validità fino al
21/05/2020

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.

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 3 di 3