

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. RCC-SF
Rev.16
del 20/05/2016
Validità fino al
19/05/2019

Arteⁱⁿ Pasta

MARCHIO DI VENDITA :

kg 1 o kg 2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO -DA VENDERSI SFUSA-

NOME COMMERCIALE: **CARAMELLA ALLA CARNE**

Ingredienti:

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

Ripieno (50%): Carni rosolate (carne di bovino 32,9% sul ripieno; 16,5% sul totale, carne di suino 5,4% sul ripieno; 2,7% sul totale, vino rosso, cipolle, **SEDANO**, aglio, olio di girasole, carote, erbe aromatiche, sale, spezie), mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, spezie, zucchero, aglio, aromi, antiossidante: E300, conservante: E250), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), prosciutto crudo (carne suina, sale, conservante: E252), prosciutto cotto (coscia di suino, sale, aromi, destrosio, marsala, saccarosio, antiossidante: E301, conservante: E 250), aromi (contiene **GLUTINE**), olio di girasole, sale, conservante: E200, spezie.



DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: Prodotto spolverato con farina di riso.

ALLERGENI : cereali contenenti glutine, uova, latte, sedano e prodotti derivati. Potrebbe contenere tracce di pesce, soia, senape, latte e prodotti derivati, 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	5.6-5.9

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 1 di 2
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. RCC-SF

Rev.16

del 20/05/2016

Validità fino al

19/05/2019

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura fra +4/6°C

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 8005299000740.

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.

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 2 di 2