

MARCHIO DI VENDITA:*Arteⁱⁿ
Pasta***kg 1 o kg 2**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO -*DA VENDERSI SFUSA*NOME COMMERCIALE: **DELIZIA MELANZANA ALLA PARMIGIANA****Ingredienti:****Sfoglia (35%):** semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta; 7% sul totale), acqua, sale**Ripieno (65%):** Melanzane (27% sul ripieno; 17,5% sul totale), ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), pomodoro, mozzarella di bufala (**LATTE** di bufala, sale, caglio), aglio, formaggio Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), olio di oliva, **UOVO**, basilico, sale, cipolla, carote, conservante: E200.**DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE:** *Prodotto spolverato con farina di riso.*

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	5.4-5.9

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

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

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura fra +4°C e +6°C.

INDICAZIONE ALLERGENI In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011		
ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✗	✓
Uova e prodotti a base di uova	✓	NA
Pesce e prodotti a base di pesce	✗	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✗	✗
Soia e prodotti a base di soia	✗	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✓	NA
Frutta a guscio	✗	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	✗	✓
Senape e prodotti a base di senape	✗	✗
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✗
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

Legenda: ✓ = sì ✗ = no NA = non applicabile

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	sfoglia: gialla; ripieno: rosso variegato con pezzetti viola melanzana
ODORE	Tipico della classica parmigiana di melanzane
SAPORE	Tipico della parmigiana; si percepiscono ben distinti i gusti della mozzarella di bufala, del pomodoro e la nota piccante tipica della melanzana
FORMA	Tonda 68x70x18 mm
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione con ripieno morbido

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi su 100g di prodotto	
Energia	958 kJ
	228 kcal
Grassi	7,0 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	30 g
di cui zuccheri	2,2 g
Proteine	9,8 g
Sale	0,89 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 dell'imballo: 1kg: 8005299011074; 2kg: 8005299011067.

Etichettatura: Presente all'esterno 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.

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.

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