

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: **SACCOTTINO CON PROSCIUTTO CRUDO****Ingredienti:**

Sfoglia (60%): semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta 12% sul totale), acqua, sale.

Ripieno (40%): prosciutto crudo (43 % sul ripieno; 17,2% sul totale) (carne di suino, sale, conservante: E252), prosciutto cotto (coscia di suino, sale, aromi, destrosio, marsala, saccarosio, antiossidante: E301, conservante: E 250), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio grana padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**) , **LATTE** scremato in polvere, conservante: E200, spezie.

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso***ALLERGENI :** *cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti derivati. Potrebbe contenere tracce di pesce, sedano, 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 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	5.6-5.8

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 1 di 2

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).

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 8005299000832.

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.

ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperatura non superiore a +4° 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: 6/7 minuti.

Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto con fuoriuscita del ripieno.

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