

MARCHIO DI VENDITA :

Arte in Pasta

FRESCO ATM

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: **QUADRONE CON FUNGHI PORCINI**



Ingredienti:

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

Ripieno (50%): Ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), **FORMAGGIO** Edamer, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), funghi porcini secchi (5,6% sul ripieno; 2,8% sul totale), sale, spezie, prezzemolo, aglio, 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, soia, crostacei, sedano e 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
Listeria monocytogenes ^(a)	<11 ufc/ g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Bacillus cereus	1,0 X 10 ² Ufc/g
Clostridi solfiti riduttori	< 10 Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg
aw	0.92-0.97
Acidità	<7°
pH	5.4-5.8

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6 °C

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 2
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1106 kJ
	263 kcal
Grassi	8,6 g
di cui acidi grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	14 g
Sale	1,2 g

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Confezionamento: cuscino in carta + PA + PP in atmosfera protettiva

Peso confezione: 500g

Pezzi per imballo: n° 4

Dimensioni imballo: 410 x 290 x 65 mm

Codici EAN 13: presente su etichetta: 8005299003628

Codici EAN 13: presente su scatola: 8005299004977

Data di scadenza e lotto riportati sull'etichetta.

Data di scadenza e lotto: presente sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000"

Bancale: 6 imballi per 20 piani.

DURABILITÀ (shelf-life minima residua):

21 giorni

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura di +4/6° C.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto.

Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 5 giorni in frigorifero.

Da consumarsi dopo cottura. 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