

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Cod. PLI Rev.1 del 06/12/2021 validità fino al 06/12/2022
--	-----------------------------------	---

MARCHIO DI VENDITA:  **FONTANETO®**  
IL VALORE DELLA QUALITÀ



**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

**NOME COMMERCIALE:** RAVIOLO DEL PLIN

**INGREDIENTI:**

**Pasta (60%):** semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA (20% sulla pasta; 12% sul totale), acqua, sale. **Ripieno (40%):** carne di suino, carne di bovino, mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, zucchero, spezie, aromi, aglio, antiossidante: E300, conservante: E250), formaggio Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), prosciutto cotto (carne suina, sale, destrosio, zucchero, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), UOVA, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), spinaci, LATTE scremato in polvere, sale, erbe, ortaggi in proporzione variabile (cipolle, carote, SEDANO), vino rosso, olio di girasole, spezie, aromi (contiene GLUTINE), conservante: E200. Spolvero con farina di riso.

#### Caratteristiche Chimico-Microbiologiche

PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 <sup>6</sup> Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 <sup>4</sup> Ufc/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g
Acido Sorbico	max 1000 mg/kg
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.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1173 kJ
	278 kcal
Grassi	7,7 g
di cui acidi grassi saturi	3,2 g
Carboidrati	37 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	14 g
Sale	0,82 g

 <b>FONTANETO®</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Cod. PLI Rev.1 del 06/12/2021 validità fino al 06/12/2022
<b>INDICAZIONE ALLERGENI</b> In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011		
ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
Cereali contenenti <b>glutine</b>	✓	NA
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	x	x
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	✓	NA
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	x	✓
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	x	x
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	x	✓
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✓	NA
<b>Frutta a guscio</b>	x	✓
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	✓	NA
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	x	✓
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	x	x
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	x	x
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	x	✓
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	x	x

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
<b>COLORE</b>	Sfoggia: giallo paglierino; ripieno: bruno
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di carne brasata
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di carne brasata avvolta nella pasta all'uovo
<b>FORMA</b>	Plin 17x30 mm
<b>STRUTTURA</b>	Sodi al tatto e alla masticazione

**DURABILITÀ (Shelf-life)**

10 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4/6°C.

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Conservazione: a temperatura di +4/6° C. Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente. Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno.

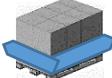
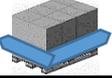
**Tempo di cottura:** 5/6 minuti

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta applicata alla scatola gg/mm/aa L000

Linea controllata con Metal Detector

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p>	<p>Cod. PLI Rev.1 del 06/12/2021 validità fino al 06/12/2022</p>
--	--	--

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
	<b>IMBALLO PRIMARIO (1 kg)</b>	<b>IMBALLO PRIMARIO (2 kg)</b>			
					
<b>DESCRIZIONE</b>	scatola	scatola			
<b>CODICE EAN/ITF</b>	8005299007831	8005299000863			
<b>MATERIALE</b>	cartone	cartone			
<b>DIMENSIONE (LxPxH mm)</b>	290x210x70	400x300x70			
<b>PESO NETTO (g)</b>	1000	2000			
<b>PALLETTIZZAZIONE</b>			 <b>FONTANETO PER L'AMBIENTE</b> 		
<b>TIPO PALLET</b>		EPAL	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>COS'E'</b>	<b>DOVE VA</b>
<b>FORMATO 1 kg</b> n° cartoni per piano		12	scatola di cartone	CARTA PAP20	 RACCOLTA CARTA
<b>FORMATO 1 kg</b> n° cartoni per pallet		240	Per maggiori informazioni sulle modalità di raccolta differenziata consulta il regolamento del tuo comune		
<b>FORMATO 2 kg</b> n° cartoni per piano		6			
<b>FORMATO 2 kg</b> n° cartoni per pallet		120			

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Loc. Molino Marco, 20 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)-Italia