

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	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 ⁶ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ⁴ Ufc/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	1,0 x 10 ² Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ 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

 FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. PLI Rev.1 del 06/12/2021 validità fino al 06/12/2022
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	x	x
Uova e prodotti a base di uova	✓	NA
Pesce e prodotti a base di pesce	x	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	x	x
Soia e prodotti a base di soia	x	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✓	NA
Frutta a guscio	x	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	✓	NA
Senape e prodotti a base di senape	x	✓
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x	x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	x	x
Lupini e prodotti a base di lupini	x	✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi	x	x

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Sfoggia: giallo paglierino; ripieno: bruno
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di carne brasata
SAPORE	Caratteristico di carne brasata avvolta nella pasta all'uovo
FORMA	Plin 17x30 mm
STRUTTURA	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.






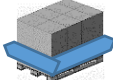


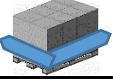

Tempo di cottura: 5/6 minuti

ULTERIORI INFORMAZIONI

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

Linea controllata con Metal Detector

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

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

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