

MARCHIO DI VENDITA :*Arte<sup>in</sup>  
Pasta***kg 1 o kg 2**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO -*DA VENDERSI SFUSA*-NOME COMMERCIALE: **CUORICINO AI FORMAGGI****Ingredienti:****Sfoglia (50%):** semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta; 10 % sul totale), acqua, sale.**Ripieno (50%):** Ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), **FORMAGGIO** Emmentaler D.O.P. (20% sul ripieno; 10% sul totale), **FORMAGGIO** Edamer (20% sul ripieno; 10% sul totale), **LATTE** scremato in polvere, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), **UOVO**, formaggio grana padano D.O.P. (3,2% sul ripieno; 1,6% sul totale) (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), siero di **LATTE** in polvere, aroma naturale, sale, conservante: E 200.DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.*ALLERGENI : *cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti derivati. Potrebbe contenere tracce di pesce, soia, sedano e frutta a guscio.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 <sup>6</sup> Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	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
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg
Acidità	<7°
pH	5.5-5.7

**Redatto da Gestione Qualità:** Stefania Morani**Verificato da RGQ:** Federica Calcagno**Approvato da OSA:** Fabio Fontaneto

Pagina 1 di 2



Loc. Molino Marco, 20  
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. RCT-SF  
Rev. 11  
Del 04/06/2015  
Valida fino al  
03/06/2018

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle di refrigerate a temperatura fra 0°C e + 4°C.

### CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura a +4/6°C

### 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 8005299001969.

*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 e 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.

<b>Redatto da Gestione Qualità:</b> Stefania Morani	Pagina 2 di 2
<b>Verificato da RGQ:</b> Federica Calcagno	
<b>Approvato da OSA:</b> Fabio Fontaneto	