

MARCHIO DI VENDITA:



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO **RICOTTA E SPINACI**
FORMATO: **TORTELLONE**

INGREDIENTI: (Sfoglia 60%; Ripieno 40%)

semola di **GRANO** duro, ricotta (30% sul ripieno; 12% sul totale) (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E270) , pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), **UOVA**, (18% sulla pasta; 10,8% sul totale), acqua, **FORMAGGIO**, spinaci reidratati (4% sul ripieno; 1,6% sul totale), farina di **GRANO** tenero, siero di **LATTE** in polvere, fibra vegetale, sale, aromi (contiene **GLUTINE**), cipolla, spezie.

ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti derivati. Potrebbe contenere tracce di pesce, frutta a guscio, sedano, soia.

Caratteristiche Chimico-Microbiologiche

PARAMETRI	LIMITI	PARAMETRI	VALORE
Carica batterica totale	$1,0 \times 10^5$ Ufc/g	UMIDITA'	Pasta: >24%
Enterobatteriacee	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g	Aw	0,92 - 0,97
Bacillus cereus	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g		
Clostridi solfito riduttori	< 10 Ufc/g		
Stafilococchi coagulasi +	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g		
Lieviti e muffe	$1,0 \times 10^3$ Ufc/g		
Salmonella spp.	Assente in 25 g		
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto

ENERGIA	Kcal 272,8/ kJ 1142
GRASSI	4,4g
di cui acidi grassi saturi	2,2 g
CARBOIDRATI	43,9 g
di cui zuccheri	2,3 g
FIBRE	1,8 g
PROTEINE	10,6 g
SALE	1,15 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE NELLO STABILIMENTO

Celle refrigerate a temperatura fra 4 C e + 6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura fra 4°C e + 6°C .

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Confezionamento: in atmosfera protettiva con film multistrato termosaldato

Dimensioni confezione :larghezza 190 mm; lunghezza 290 mm

Peso confezione: 2 buste da g 250 (le due confezioni non possono essere vendute separatamente)

Pezzi per imballo : n° 10

Peso totale imballo: 5 Kg

Dimensioni imballo: 255 x 365 x 160 mm

Bancale EUR : 9 imballi x 8 piani

BAR CODE (EAN 13): 8005299 000122

DURABILITA' (shelf-life) :

Minima residua garantita 90 giorni

ISTRUZIONI PER L'USO

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

Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani

Pagina 2 di 3

Verificato da RGQ: Federica Calcagno

Approvato da OSA: Fabio Fontaneto



Loc. Molino Marco 28010

Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. MTR1 Rev.13

del 08/07/2015

validità fino al 07/07/2018

Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 3 giorni in frigorifero.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura : 4/5 minuti. N° porzioni : 4

Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno

ULTERIORI INFORMAZIONI

Data di scadenza e lotto: stampata sul bordo della confezione gg-mm-aa L 000

Linea controllata con Metal Detector

Prodotto pastorizzato

Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani	Pagina 3 di 3
Verificato da RGQ: Federica Calcagno	
Approvato da OSA: Fabio Fontaneto	