

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<p>Cod. TFN Rev.2 del 23/09/2022 validità fino al 23/09/2023</p>
--	-----------------------------------	--

MARCHIO DI VENDITA:

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO**NOME COMMERCIALE:** TORTELLONE FORMAGGIO E NOCI**INGREDIENTI:**

**Pasta (50%):** semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA da allevamento a terra (20% sulla pasta; 10% sul totale), acqua, sale. **Ripieno (50%):** Ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato ( farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), NOCI (14% sul ripieno; 7% sul totale), FORMAGGIO Edamer (7% sul ripieno; 3,5% sul totale), formaggio Grana Padano D.O.P. (4,2% sul ripieno; 2,1% sul totale) (LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), sale, spezie, 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	5.2 – 5.6


**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:**

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

**CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:**

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C.

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> (valori medi per 100g di prodotto)	
<b>Energia</b>	1371 kJ
	311 kcal
<b>Grassi</b>	11 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	4,3 g
<b>Carboidrati</b>	36 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,1 g
<b>Proteine</b>	13 g
<b>Sale</b>	1,0 g

 <b>FONTANETO®</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Cod. TFN Rev.2 del 23/09/2022 validità fino al 23/09/2023
<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	✓
<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>	✓	✓
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	x	✓
<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>	sfoglia: gialla; ripieno: chiaro con pezzi di noci
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di formaggi e noci
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di formaggi e noci avvolti nella pasta all'uovo
<b>FORMA</b>	Tortellone 52x54x16 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.






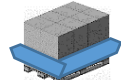

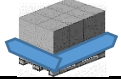

**Tempo di cottura:** 5/6 minuti

**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. TFN Rev.2 del 23/09/2022 validità fino al 23/09/2023</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>	8005299007657	8005299000627			
<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