

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. AL Rev.2 del 11/08/2022 validità fino al 11/08/2023
--	-----------------------------------	--

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



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: AGNOLOTTINO DELLE LANGHE CON NOCCIOLA*

INGREDIENTI:

Pasta (55%): semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA da allevamento a terra (20% sulla pasta; 11% sul totale), acqua, sale. **Ripieno (45%):** carni rosolate (carne di suino, carne di bovino, vino rosso, carote, cipolle, SEDANO, erbe aromatiche, spezie, sale, olio di girasole), prosciutto crudo (carne suina, sale, conservante: E252), mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, zucchero, spezie, aromi, aglio, antiossidante: E300, conservante: E250), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), NOCCIOLA Piemonte I.G.P. (5,2% sul ripieno; 2,3% sul totale), LATTE scremato in polvere, fibra vegetale, UOVA da allevamento a terra, sale, conservante: E200, spezie.

Spolvero con farina di riso.

*Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP"

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
Aw	0.92 - 0.97
pH	5.6 - 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	1356 kJ
	323 kcal
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	3,4 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	16 g
Sale	1,5 g



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. AL Rev.2
del 11/08/2022
validità fino al 11/08/2023

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	✗	✓
Uova e prodotti a base di uova	✓	NA
Pesce e prodotti a base di pesce	✗	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✗	✗
Soia e prodotti a base di soia	✗	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✓	NA
Frutta a guscio	✓	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	✓	NA
Senape e prodotti a base di senape	✗	✓
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE	sfoglia: gialla; ripieno: bruno
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena con nota di carne e Nocciola
SAPORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena con nota di carne e Nocciola
FORMA	Agnolottino 25x25x11mm
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.

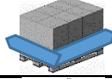
Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente. Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno.

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. AL Rev.2 del 11/08/2022 validità fino al 11/08/2023</p>
--	--	---

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
	IMBALLO PRIMARIO (1 kg)	IMBALLO PRIMARIO (2 kg)			
					
DESCRIZIONE	scatola	scatola			
CODICE EAN/ITF	8005299007855	8005299001631			
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 PAPER20	 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