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

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

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

**NOME COMMERCIALE:** SACCOTTINO CON PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI:

**Pasta (60%)**: semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA da allevamento a terra (20% sulla pasta 12% sul totale), acqua, sale. **Ripieno (40%)**: prosciutto crudo (43% sul ripieno; 17,2% sul totale) (carne di suino, sale, conservante: E252), prosciutto cotto (carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, antiossidante: E301, 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), LATTE scremato in polvere, conservante: E200.
Spolvero con farina di riso.

**Caratteristiche Chimico-Microbiologiche**

| PARAMETRI | LIMITI |
|---|---|
| **Carica batterica totale** | $1,0 \times 10^6$ Ufc/g |
| **Enterobatteriacee** | $1,0 \times 10^4$ Ufc/g |
| **Escherichia Coli** | $1,0 \times 10^2$ Ufc/g |
| **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 |
| **Acido Sorbico** | max 1000 mg/kg |
| **pH** | 5.4-5.9 |

**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** | 1064 kJ |
| | 252 kcal |
| **Grassi** | 6,2 g |
| **di cui acidi grassi saturi** | 2,7 g |
| **Carboidrati** | 38 g |
| **di cui zuccheri** | 1,5 g |
| **Proteine** | 10 g |
| **Sale** | 1,3 g |

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

**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 | ✗ | ✓ |
| **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: giallo;<br>ripieno: bruno |
| **ODORE** | Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di prosciutto crudo |
| **SAPORE** | Caratteristico di prosciutto crudo avvolto nella pasta all'uovo |
| **FORMA** | Saccottino 25x23x35 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

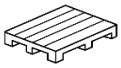
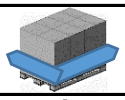
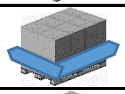
**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta applicata alla scatola gg/mm/aa L000
Linea controllata con Metal Detector

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

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

| | **IMBALLO PRIMARIO (1 kg)** | **IMBALLO PRIMARIO (2 kg)** |
|---|---|---|
| **DESCRIZIONE** | scatola | scatola |
| **CODICE EAN/ITF** | 8005299007701 | 8005299000672 |
| **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** |
| **<u>FORMATO 1 kg</u>**<br>**n° cartoni per piano** |  | 12 | scatola di cartone | CARTA PAP20 | RACCOLTA CARTA |
| **<u>FORMATO 1 kg</u>**<br>**n° cartoni per pallet** | | 240 | Per maggiori informazioni sulle modalità di raccolta differenziata consulta il regolamento del tuo comune | | |
| **<u>FORMATO 2 kg</u>**<br>**n° cartoni per piano** |  | 6 | | | |
| **<u>FORMATO 2 kg</u>**<br>**n° cartoni per pallet** | | 120 | | | |

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