

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
|  <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p> | SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO | Cod. CM Rev.4 del 10/08/2022 validità fino al 10/08/2023 |
|--|-----------------------------------|--|

MARCHIO DI VENDITA:

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO**NOME COMMERCIALE:** DELIZIA RICOTTA E SPINACI**INGREDIENTI:**

Pasta (35%): Pasta: semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA da allevamento a terra (20% sulla pasta; 7% sul totale), acqua, sale.

Ripieno (65%): ricotta (63% sul ripieno; 42% sul totale) (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio Grana Padano D.O.P.(LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), spinaci (8% sul ripieno; 5,2% sul totale), UOVA da allevamento a terra, sale, spezie, conservante: E200.

Prodotto spolverato con farina di riso.

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 |
| pH | 5.4 – 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 | 949 kJ |
| | 226 kcal |
| Grassi | 7,4 g |
| di cui acidi grassi saturi | 4,7 g |
| Carboidrati | 28 g |
| di cui zuccheri | 1,9 g |
| Proteine | 12 g |
| Sale | 0,79 g |

|  FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO) | SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO | Cod. CM Rev.4 del 10/08/2022 validità fino al 10/08/2023 |
|--|-----------------------------------|--|
| 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 | ✗ | ✓ |
| 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 | Sfoggia: giallo paglierino; ripieno: chiaro variegato |
| ODORE | Caratteristico di pasta all'uovo ripiena di ricotta e spinaci |
| SAPORE | Caratteristico di ricotta e spinaci avvolti nella pasta all'uovo |
| FORMA | Tonda 68x70x18 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.






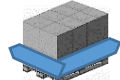


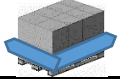

Tempo di cottura: 5/6 minuti

ULTERIORI INFORMAZIONI

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta applicata alla scatola gg/mm/aa L000

Linea controllata con Metal Detector

| | | |
|--|--|---|
|  <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. CM Rev.4 del 10/08/2022 validità fino al 10/08/2023</p> |
|--|--|---|

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | | | | | |
|--|---|---|---|---------------|---|
| | IMBALLO PRIMARIO (1 kg)  | IMBALLO PRIMARIO (2 kg)  | | | |
| DESCRIZIONE | scatola | scatola | | | |
| CODICE EAN/ITF | 8005299007930 | 8005299004496 | | | |
| 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 PAP20 |  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> RACCOLTA CARTA </div> |
| 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