

 <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. TT Rev.3 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 AL TARTUFO**INGREDIENTI:**

**Pasta (50%):** semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di GRANO tenero, acqua, sale.

**Ripieno (50%):** Ricotta (siero di LATTE, LATTE, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), siero di LATTE in polvere, olio di semi di girasole, formaggio Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), amido, tartufo nero estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) (2% sul ripieno; 1% sul totale), sale, aromi, conservante: E200, spezie

Prodotto spolverato 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	4,8-5,8

**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	1105 kJ
	262 kcal
Grassi	7,9 g
di cui acidi grassi saturi	4,1 g
Carboidrati	35 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	13 g
Sale	1,1 g



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

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. TT Rev.3  
del 23/09/2022  
validità fino al 23/09/2023

### INDICAZIONE ALLERGENI 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	✗	✓
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	✓	NA
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	✗	✓
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	✗	✗
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	✗	✓
<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	✗	✓
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	✗	✓
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	✗	✓
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	✗	✗

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

<b>COLORE</b>	sfoglia: marrone; ripieno: variegato con pezzi di tartufo nero
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena alla ricotta e tartufo nero
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di ricotta e tartufo nero avvolti nella pasta all'uovo
<b>FORMA</b>	Tortellone 40x55x24 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.






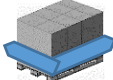


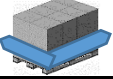

**Tempo di cottura:** 5/6 minuti

#### 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. TT Rev.3 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>	8005299007749	8005299000719			
<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