

 <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. RFF 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: FIORE AI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI:

Pasta (45%): semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA da allevamento a terra (20% sulla pasta; 9% sul totale), acqua, sale. **Ripieno (55%):** Ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), FORMAGGIO Edamer, funghi porcini secchi reidratati (Boletus Edulis e relativo gruppo) (5.5% sul ripieno; 3% sul totale), sale, prezzemolo, spezie, conservante: E200, aglio. Spolvero 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	5.2 – 5.6


CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

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

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1065 kJ
	253 kcal
Grassi	7,6 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	33 g
di cui zuccheri	1,9 g
Proteine	12 g
Sale	1,3 g

 FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. RFF 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 glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	x	x
Uova e prodotti a base di uova	✓	NA
Pesce e prodotti a base di pesce	x	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	x	x
Soia e prodotti a base di soia	x	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✓	NA
Frutta a guscio	x	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	x	✓
Senape e prodotti a base di senape	x	✓
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x	x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	x	x
Lupini e prodotti a base di lupini	x	✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi	x	x

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Sfoggia: giallo paglierino; ripieno: bruno
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di formaggio e funghi porcini
SAPORE	Caratteristico di formaggio e funghi porcini nella pasta all'uovo
FORMA	Fiore 58x58x15 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.






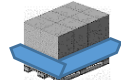


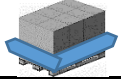

Tempo di cottura: 5/6 minuti

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. RFF Rev.3 del 23/09/2022 validità fino al 23/09/2023</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
	IMBALLO PRIMARIO (1 kg)	IMBALLO PRIMARIO (2 kg)			
					
DESCRIZIONE	scatola	scatola			
CODICE EAN/ITF	8005299011791	8005299011807			
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	 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