

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p>	<p>Cod. TZ Rev. 3 Del 23/02/2023 Validità fino al 23/02/2025</p>
--	--	--

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



**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** PASTA FRESCA ALL'UOVO CON POMODORO RIPIENA

**NOME COMMERCIALE:** TORTELLONE ALLA ZUCCA

**INGREDIENTI:**

**Pasta (50%):** Semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA da allevamento a terra (19% sulla pasta; 9,5% sul totale), concentrato di pomodoro (6% sulla pasta), acqua, sale. **Ripieno (50%):** Zucca (37,5% sul ripieno; 18,7% sul totale), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), fiocco di patate, amaretti (zucchero, mandorle d'albicocca, albume d'UOVO, LATTOSIO e proteine del LATTE, agente lievitante: E500ii, aroma naturale), formaggio Grana Padano DOP (LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), mostarda [frutta in proporzione variabile (pere, pesche, kiwi, clementine, arance, papaya, fichi, ciliegie), sciroppo di glucosio, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, aroma senape, acidificante: E330, colorante: E127, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA], sale, NOCI, spezie, conservante: E200. Spolvero 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	5.4 - 5.7


**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	1020 kJ
	243 kcal
Grassi	5,3 g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	40 g
di cui zuccheri	4,6 g
Proteine	9,9 g
Sale	1,1 g

 <b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Cod. TZ Rev. 3 Del 23/02/2023 Validità fino al 23/02/2025
<b>INDICAZIONE ALLERGENI</b> 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	✓	NA
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	✗	✓
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	✗	✗

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
<b>COLORE</b>	Sfoggia: rossa; Ripieno: arancione
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di zucca, mostarda e amaretti
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di zucca, mostarda e amaretti 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.






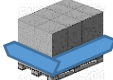


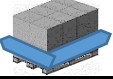

**Tempo di cottura:** 5/6 minuti

**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. TZ Rev. 3 Del 23/02/2023 Validità fino al 23/02/2025</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>	8005299007732	8005299000702			
<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 PAPER	 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