



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. PF06 Rev.2
del 23/09/2022
validità fino al 23/09/2023

MARCHIO DI VENDITA:



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO

NOME COMMERCIALE: SFOGLIA PER LASAGNE

INGREDIENTI:

semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA da allevamento a terra (20%), acqua, sale.

Caratteristiche Chimico-Microbiologiche

PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	5,0 x 10 ⁵ 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
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
Acidità	< 7°
pH	5.5 – 6.3


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	1203 kJ
	284 kcal
Grassi	2,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	56 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Proteine	11 g
Sale	0,07 g

 FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. PF06 Rev.2 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)	x	✓
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	giallo paglierino
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo
SAPORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo
FORMA	Sfoglia lasagna 13cmx26cm
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.





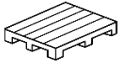
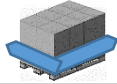


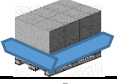

Tempo di cottura: 3/4 minuti

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. PF06 Rev.2 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	\	8005299001105			
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 PAPER	 <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