

MARCHIO DI VENDITA:

*Arte in Pasta*

**g 250 TAKE-AWAY**

PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: **AGNOLOTTINO DELLE LANGHE CON NOCCIOLA\***



**Ingredienti:**

**Sfogli** (55%): semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta; 11% sul totale), acqua, sale.

**Ripieno** (45%): carni rosolate (carne di suino, carne di bovino, vino rosso, carote, cipolle, **SEDANO**, erbe aromatiche, spezie, sale, olio di girasole), prosciutto crudo (carne suina, sale, conservante: E252), mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, spezie, zucchero, aglio, aromi, antiossidante: E300, conservante: E250), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio Grana Padano D.O.P (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), **NOCCIOLA** Piemonte IGP (5,2% sul ripieno; 2,3% sul totale), **LATTE** scremato in polvere, fibra vegetale, **UOVA**, sale, conservante: E200, spezie.

**DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE:** *Prodotto spolverato con farina di riso.*

*\*Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 <sup>6</sup> Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	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
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg
aw	0.92-0.97
Acidità	<7°
pH	5.6-5.9

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 3
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	

**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	✗	✗

Legenda: ✓ = sì ✗ = no NA = non applicabile

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

<b>COLORE</b>	sfoglia: gialla; ripieno: scuro
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena con nota di carne e Nocciola
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena con nota di carne e Nocciola
<b>FORMA</b>	Agnolottino 25x25x11 mm
<b>STRUTTURA</b>	Sodi al tatto e alla masticazione

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE  
(valori medi per 100g di prodotto)**

Energia	1356 kJ
	323 kcal
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	3,4 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	16 g
Sale	1,5 g

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

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

**CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE**

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C

**DETTAGLI SULLA CONFEZIONE**

*Confezionamento:* vaschetta termosaldada in atmosfera protettiva.

*Dimensioni confezione:* 55x 210 x 160 mm

*Peso confezione:* 250g

*Pezzi per imballo:* n° 8

*Dimensioni imballo:* 340 x 210 x 230 mm

*Codice EAN 13:* presente su etichetta: 8005299009835

*Codice ITF 14:* presente su cartone: 18005299009832

*Etichettatura:* **ad effetto sigillo di garanzia.**

*Data di scadenza e lotto:* presente sulla confezione: "gg-mm-aa L 000"

*Bancale:* 12 imballi x 6 piani

**DURABILITÀ (shelf-life):**

25 giorni a temperatura di +4/6°C.

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Conservazione: conservare il prodotto a temperatura non superiore a + 4/6 °C.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto. Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 3 giorni in frigorifero. Da consumarsi dopo cottura. Non forare la confezione. Cuocere in abbondante acqua bollente salata.

Tempo di cottura: 5/6 minuti

Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno.

**Redatto da Gestione Qualità**

**Verificato da RGQ**

**Approvato da RS**