

MARCHIO DI VENDITA:*Arte in Pasta***FRESCO ATM**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENONOME COMMERCIALE: **AGNOLOTTO PIEMONTESE****Ingredienti:****Sfoglia (50%):** semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), acqua, sale.**Ripieno (50%):** carne di suino, carne di bovino, mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, saccarosio, spezie, aromi, aglio, antiossidante: E300, conservante: E250), arrosto (carne di suino, sale, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), formaggio Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), **UOVA**, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo 0, lievito di birra, sale), spinaci, vino rosso, **LATTE** scremato in polvere, sale, ortaggi in proporzione variabile (cipolle, carote, **SEDANO**), erbe aromatiche, olio di girasole, conservante: E200, spezie.DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.*

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

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C

**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	✓	NA
<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: marrone
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di carne brasata
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di carne brasata avvolta nella pasta all'uovo
<b>FORMA</b>	Quadrata 37x35 mm
<b>STRUTTURA</b>	Sodi al tatto e alla masticazione



Loc. Molino Marco, 20  
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. APS

Rev.0

del 16/01/2020

Validità fino al 16/01/2021

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

Energia	1216 kJ
	290 kcal
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	4,6 g
Carboidrati	30 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	15 g
Sale	1,5 g

#### DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

*Confezionamento:* cuscino in carta + PA + PP in atmosfera protettiva

*Peso confezione:* 500g

*Pezzi per imballo:* n° 4

*Dimensioni imballo:* 410 x 290 x 65 mm

*Codici EAN 13:* presente su etichetta: 8005299003444

*Codici EAN 13:* presente su scatola: 8005299004991

#### **Data di scadenza e lotto riportati sull'etichetta.**

*Data di scadenza e lotto:* presente sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000"

*Bancale:* 6 imballi per 20 piani

#### DURABILITÀ (shelf-life minima residua):

21 giorni

#### ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura di +4/6° C.

Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 5 giorni in frigorifero.

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: 5/6 minuti.

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



Il prodotto si presta ad essere congelato ad uso domestico entro la data di scadenza. Congelare a -18°C entro la data di scadenza indicata sulla confezione e consumare entro 6 mesi. Una volta scongelato non ricongelare il prodotto e consumare entro 24 ore.

Se congelato non scongelare, ma cuocere 5 minuti dalla ripresa del bollore.

**Redatto da Gestione Qualità**

**Verificato da RGQ**

**Approvato da RS**

Pagina 3 di 3