

 <p>Loc. Molino Marco, 20 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	<p>Cod. AES Rev.0 del 11/08/2020 Validità fino al 11/08/2021</p>
--	-----------------------------------	--

MARCHIO DI VENDITA:

ArteⁱⁿPasta[®]

FRESCO ATM

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: **ANOLINO EMILIANO**



Ingredienti:

- Sfoglia (60%):** semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta; 12% sul totale), farina di **GRANO** tenero, acqua, sale.
- Ripieno (40%):** prosciutto crudo (carne di suino, sale, conservante: E252), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), **LATTE** scremato in polvere, sale, conservante: E200.

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

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

<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 glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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	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	x
Molluschi e prodotti a base di molluschi	x	x

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1246 kJ
	297 kcal
Grassi	9,4 g
di cui acidi grassi saturi	3,5 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	1,1 g
Proteine	17 g
Sale	2,2 g

 <p>Loc. Molino Marco, 20 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	<p>Cod. AES Rev.0 del 11/08/2020 Validità fino al 11/08/2021</p>
--	-----------------------------------	--

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	sfoglia: gialla; ripieno: bruno/rosato
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di prosciutto crudo
SAPORE	Caratteristico di prosciutto crudo avvolto nella pasta all'uovo
FORMA	Anolino 20X24 mm
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione

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: 8005299003468

Codici EAN 13: presente su scatola: 8005299006230

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: 4/5 minuti.

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

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