

MARCHIO DI VENDITA:*ArteⁱⁿPasta[®]***FRESCO ATM**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENONOME COMMERCIALE: **DELIZIA ALLE ERBETTE****Ingredienti:****Sfoglia (50%):** semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di **GRANO** tenero, acqua, sale.**Ripieno (50%):** Biete erbette (40% sul ripieno; 20% sul totale), ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), grana padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), **BURRO**, fibra vegetale, sale, **UOVA**, pepe, 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	✗	✓
Uova e prodotti a base di uova	✓	NA
Pesce e prodotti a base di pesce	✗	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✗	✗
Soia e prodotti a base di soia	✗	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✓	NA
Frutta a guscio	✗	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	✗	✓
Senape e prodotti a base di senape	✗	✗
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✗
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE	sfoglia: gialla; ripieno: chiaro con pezzetti verdi
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di ricotta e spinaci
SAPORE	Caratteristico di ricotta e spinaci avvolti nella pasta all'uovo
FORMA	delizia 63x55x12 mm
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1008 kJ
	240 kcal
Grassi	6,8 g
di cui acidi grassi saturi	3,1 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	12 g
Sale	1,8 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: 8005299003482

Codici EAN 13: presente su scatola: 8005299000887

Data di scadenza e lotto riportati sulla confezione: "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.

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 3 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	