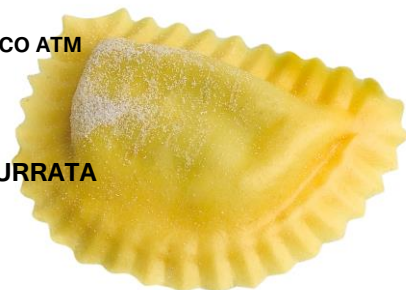


MARCHIO DI VENDITA:*Arteⁱⁿ
Pasta***FRESCO ATM**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENONOME COMMERCIALE: **CONCHIGLIA CON STRACCIATELLA DI BURRATA****Ingredienti:****Sfoglia (50%):** Pasta: semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di **GRANO** tenero, acqua, sale.**Ripieno (50%):** stracciatella di burrata (**LATTE**, **PANNA**, sale, caglio) (60% sul ripieno; 30% sul totale), ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), fibra vegetale, 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	✗	✓
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
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di stracciatella di burrata
SAPORE	Caratteristico di stracciatella di burrata avvolta nella pasta all'uovo
FORMA	Conchiglia 72x55 mm
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(valori medi per 100g di prodotto)

Energia	1218 kJ
	290 kcal
Grassi	11 g
di cui acidi grassi saturi	6,2 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	2,2 g
Proteine	12 g
Sale	0,54 g

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Confezionamento: cuscino carta + in 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: 8005299003635

Codici EAN 13: presente su scatola: 8005299000016

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.

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 5 giorni in frigorifero.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 4 minuti.

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