

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p>	<p>Cod. GRR11 Rev. 2 Del 24/02/2023 Validità fino al 24/02/2025</p>
--	--	---

MARCHIO DI VENDITA:

**GRAN CHEF**



**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** PASTA FRESCA ALL'UOVO CON POMODORO RIPIENA

**NOME COMMERCIALE** TORTELLONE ALLA ZUCCA

**INGREDIENTI:**

**Pasta (50%):** Semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA da allevamento a terra (19% sulla pasta; 9,5% sul totale), acqua, concentrato di pomodoro (6% sulla pasta), sale. **Ripieno (50%):** Zucca (37,5% sul ripieno; 18,7% sul totale), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), fiocco di patate, amaretti (zucchero, MANDORLE d'albicocca, albume d'UOVO, LATTOSIO e proteine del LATTE, agente lievitante: E500, aroma naturale), formaggio Grana Padano D.O.P. (LATTE sale, conservante: lisozima da UOVO), mostarda [frutta in proporzione variabile (pere, pesche, kiwi, clementine, arance, papaya, fichi, ciliegie), sciroppo di glucosio - fruttosio, aroma senape, acidificante: E330, colorante: E127, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA], sale, NOCI, spezie, conservante: E200. Prodotto spolverato con farina di riso.

**Caratteristiche Chimico-Microbiologiche**

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
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g
Acido Sorbico	max 1000 mg/kg
aw	0.92 - 0.97
pH	5,4 - 5,9

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:**

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

**CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:**

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1020 kJ
	243 kcal
Grassi	5,3 g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	40 g
di cui zuccheri	4,6 g
Proteine	9,9 g
Sale	1,1 g

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p>	<p>Cod. GRR11 Rev. 2 Del 24/02/2023 Validità fino al 24/02/2025</p>
--	--	---

**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	✓	NA
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	✗	✓
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	✗	✗

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
<b>COLORE</b>	Sfoggia: rossa; ripieno: arancione
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di zucca, mostarda e amaretti
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di zucca, mostarda e amaretti avvolti nella pasta all'uovo
<b>FORMA</b>	Tortellone 60x48x30 mm
<b>STRUTTURA</b>	Sodi al tatto e alla masticazione

**DURABILITÀ (Shelf-life)**

45 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4/6°C.  
Shelf-life minima residua garantita alla consegna: 20 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.

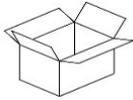
Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente. Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno.

**Tempo di cottura:** 5/6 minuti

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Data di scadenza e lotto: stampata sul bordo della confezione gg/mm/aa L000  
Linea controllata con Metal Detector  
Prodotto pastorizzato.

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p>	<p>Cod. GRRI11 Rev. 2 Del 24/02/2023 Validità fino al 24/02/2025</p>
--	--	--

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
	IMBALLO PRIMARIO 	IMBALLO SECONDARIO 			
<b>DESCRIZIONE</b>	vasca 1/2 gastronorm con film non pelabile in atmosfera protettiva	scatola			
<b>CODICE EAN/ITF</b>	8005299006094	18005299006091			
<b>MATERIALE</b>	PP + film multistrato termosaldato	cartone			
<b>DIMENSIONE (LxPxH mm)</b>	325x265x60	330x275x255			
<b>PESO NETTO (g)</b>	1000	4000			
PALLETTIZZAZIONE			 FONTANETO PER L'AMBIENTE 		
<b>TIPO PALLET</b>		EPAL	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>COS'E'</b>	<b>DOVE VA</b>
<b>n° pezzi per cartone</b>		4	Confezione (vaschetta)	PLASTICA PP05	 RACCOLTA PLASTICA
<b>n° cartoni per piano</b>		8	Confezione (film)	PLASTICA O7	 RACCOLTA PLASTICA
<b>n° cartoni per pallet</b>		32	scatola di cartone esterna	CARTA PAP21	 RACCOLTA CARTA

Per maggiori informazioni sulle modalità di raccolta differenziata consulta il regolamento del tuo comune Prodotto e confezionato nello stabilimento di Loc. Molino Marco, 20 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)-Italia