

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</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 ⁶ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	1,0 x 10 ² Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ 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>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</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 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	✓	NA
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Sfoggia: rossa; ripieno: arancione
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di zucca, mostarda e amaretti
SAPORE	Caratteristico di zucca, mostarda e amaretti avvolti nella pasta all'uovo
FORMA	Tortellone 60x48x30 mm
STRUTTURA	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.


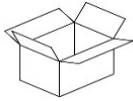





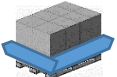



Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente. Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno.

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

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