FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	Cod. DMPS Rev. 2 Del 11/01/2022 Validità fino al 11/01/2023

CONFERMATA IL 11/01/2023
VALIDITÀ FINO AL 11/01/2025

MARCHIO DI VENDITA: FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE DELIZIA MELANZANA ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI:

Pasta (40%): semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA (20% sulla pasta; 8% sul totale), acqua, sale. **Ripieno (60%):** Melanzane (38% sul ripieno; 23% sul totale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), mozzarella di bufala (LATTE di bufala, sale, caglio), doppio concentrato di pomodoro, olio di oliva, formaggio Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), UOVO, basilico, sale, conservante: E200, aglio.
Spolvero con farina di riso.

Caratteristiche Chimico-Microbiologiche

PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	$1{,}0 \times 10^6$ Ufc/g
Enterobatteriacee	$1{,}0 \times 10^3$ Ufc/g
Escherichia Coli	$1{,}0 \times 10^2$ Ufc/g
Bacillus cereus	$1{,}0 \times 10^2$ Ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	$1{,}0 \times 10^2$ Ufc/g
Lieviti e muffe	$1{,}0 \times 10^3$ 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	5.6 - 5.9

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
Celle refrigerate a temperatura di + 4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:
Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1004 kJ
	238 kcal
Grassi	8 g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	31 g
di cui zuccheri	2,4 g
Proteine	9,4 g
Sale	1 g

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	Cod. DMPS Rev. 2 Del 11/01/2022 Validità fino al 11/01/2023

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	✗	✗

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Sfoglia: giallo paglierino; ripieno: rosso variegato con pezzetti viola melanzana
ODORE	Tipico della classica parmigiana di melanzane
SAPORE	Tipico della parmigiana; si percepiscono la mozzarella di bufala, il pomodoro e la nota piccante tipica della melanzana
FORMA	Tonda 65x55x13 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. Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la busta. 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

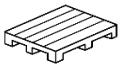
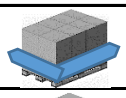
ULTERIORI INFORMAZIONI

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

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	Cod. DMPS Rev. 2 Del 11/01/2022 Validità fino al 11/01/2023

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	IMBALLO PRIMARIO	**IMBALLO SECONDARIO**
DESCRIZIONE	confezione in atmosfera protettiva	scatola
CODICE EAN/ITF	8005299011609	8005299011616
MATERIALE	cuscino in PP05	cartone
DIMENSIONE (LxPxH mm)	220x40x230	400x300x70
PESO NETTO (g)	500	2000

PALLETTIZZAZIONE			**FONTANETO PER L'AMBIENTE**		
TIPO PALLET		EPAL	**TIPOLOGIA**	**COS'E'**	**DOVE VA**
n° pezzi per cartone		4	confezione	PP05	PLASTICA
n° cartoni per piano		6	scatola di cartone esterna	CARTA PAP20	RACCOLTA CARTA
n° cartoni per pallet		120	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