



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Cod.APFS Rev. 2
Del 21/02/2023
Validità fino al 21/02/2025

MARCHIO DI VENDITA:



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE AGNOLOTTO AI FORMAGGI

INGREDIENTI:

Pasta (50%): semola di GRANO duro, UOVA (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di GRANO tenero, acqua, sale. **Ripieno (50%):** fonduta di formaggi [LATTE in polvere reidratato, EMMENTHAL (11% sul ripieno; 5,5% sul totale), FONTAL (11% sul ripieno; 5,5% sul totale), FONTINA (8,2% sul ripieno; 4,1% sul totale), BURRO, farina di GRANO tenero tipo "00", formaggio Pecorino romano DOP (1,8% sul ripieno; 0,9% sul totale) (LATTE di pecora, caglio, sale), formaggio Gorgonzola DOP (1,8% sul ripieno; 0,9% sul totale), amido, spezie], pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio Pecorino romano DOP (5% sul ripieno; 2,5% sul totale) (LATTE di pecora, caglio, sale), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), sale, conservante E200, spezie.
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 | 5.2-5.9 |

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 | 1217 kJ |
| | 290 kcal |
| Grassi | 9,4 g |
| di cui acidi grassi saturi | 5,0 g |
| Carboidrati | 37 g |
| di cui zuccheri | 1,4 g |
| Proteine | 13 g |
| Sale | 0,84 g |

| | | |
|--|--|---|
|  <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p> | <p>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</p> | <p>Cod.APFS Rev. 2 Del 21/02/2023 Validità fino al 21/02/2025</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 | x | ✓ |
| Uova e prodotti a base di uova | ✓ | NA |
| Pesce e prodotti a base di pesce | x | ✓ |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | x | x |
| Soia e prodotti a base di soia | x | ✓ |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | ✓ | NA |
| Frutta a guscio | x | ✓ |
| Sedano e prodotti a base di sedano | x | ✓ |
| Senape e prodotti a base di senape | x | ✓ |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | x | x |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | x | x |
| Lupini e prodotti a base di lupini | x | ✓ |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | x | x |

| CARATTERISTICHE SENSORIALI | |
|----------------------------|---|
| COLORE | sfoglia: giallo paglierino; ripieno: chiaro |
| ODORE | Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di formaggi |
| SAPORE | Caratteristico di formaggi avvolti nella pasta all'uovo |
| FORMA | Quadrata 35x35 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. Il prodotto si presta ad essere congelato ad uso domestico.

Tempo di cottura: 5/6 minuti








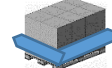


ULTERIORI INFORMAZIONI

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>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</p> | <p>Cod.APFS Rev. 2 Del 21/02/2023 Validità fino al 21/02/2025</p> |
|--|--|---|

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | | | | | |
|------------------------------|---|------|---|---------------|---|
| | IMBALLO PRIMARIO | | IMBALLO SECONDARIO | | |
| |  | |  | | |
| DESCRIZIONE | confezione in atmosfera protettiva | | scatola | | |
| CODICE EAN/ITF | 8005299011852 | | 8005299011890 | | |
| MATERIALE | PP05 | | cartone | | |
| DIMENSIONE (LxPxH mm) | 220x40x230 | | 400x300x70 | | |
| PESO NETTO (g) | 500 | | 2000 | | |
| PALLETIZZAZIONE | | |  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