

 <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. TZS Rev. 4 Del 30/09/2021 Validità fino al 30/09/2022</p>
--	--	---

MARCHIO DI VENDITA: *Arte in Pasta*



**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

**NOME COMMERCIALE** QUADRONE ALLA ZUCCA

**INGREDIENTI:**

**Pasta (50%):** Semola di GRANO duro, UOVA (19% sulla pasta; 9,5% sul totale), farina di GRANO tenero, 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, aromi, agente lievitante: E500), 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	5.6-5.9


**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:**

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

**CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:**

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

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

<b>Sale</b>		1,1 g
 <b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)		<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>  Cod. TZS Rev. 4 Del 30/09/2021 Validità fino al 30/09/2022
<b>INDICAZIONE ALLERGENI</b> In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011		
<b>ALLERGENE</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cross-contamination</b>
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	✓	✗
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	✗	✓
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	✗	✗

<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	
<b>COLORE</b>	Sfoglia: 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>	Quadrone 61x55x13 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:** 5/6minuti





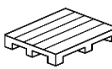


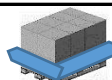


**ULTERIORI INFORMAZIONI**

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. TZS Rev. 4 Del 30/09/2021 Validità fino al 30/09/2022</p>
--	--	---

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO			
					
<b>DESCRIZIONE</b>	confezione in atmosfera protettiva	scatola			
<b>CODICE EAN/ITF</b>	8005299006421	8005299006438			
<b>MATERIALE</b>	cuscino in CARTA + PA + PP	cartone			
<b>DIMENSIONE (LxPxH mm)</b>	220x40x230	400x300x70			
<b>PESO NETTO (g)</b>	500	2000			
PALLETIZZAZIONE			 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	C/LDPE 81	 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">INDISTINTO</div>
<b>n° cartoni per piano</b>		6	scatola di cartone esterna	CARTA PAP20	 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">RACCOLTA CARTA</div>
<b>n° cartoni per pallet</b>		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