



Loc. Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. FBSL250 Rev.1
Del 14/11/2022
Validità fino al 14/11/2023

MARCHIO DI VENDITA:

Fatti Bene®



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO

NOME COMMERCIALE SFOGLIE PER LASAGNE

INGREDIENTI:

semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA (20%) , acqua.

SE LA PASTA E VERDE E/O ROSSA PASTA FRESCA ALL'UOVO CON SPINACI E/O POMODORO. INGREDIENTI: semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA (20%), acqua, spinaci disidratati in polvere (1%) e/o pomodori disidratati in polvere (1%).

Caratteristiche Chimico-Microbiologiche

PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ² 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
aw	0.92 - 0.97
Acidità	< 7°
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	1203 kJ
	284 kcal
Grassi	2,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	56 g
di cui zuccheri	<0,5g
Proteine	11 g
Sale	0,07 g

 FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. FBLSL250 Rev.1 Del 14/11/2022 Validità fino al 14/11/2023
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)	✗	✓
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	Giallo paglierino
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo
SAPORE	Caratteristico della pasta all'uovo
FORMA	13 cm x 22cm ± 0.2 cm
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione

DURABILITÀ (Shelf-life)

150 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4/6°C.

Shelf-life minima residua garantita alla consegna: 50 giorni

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura di +4/6° C. Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 3 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.

Tempo di cottura: 2/3 minuti

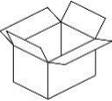
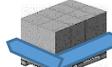
ULTERIORI INFORMAZIONI

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. FBSL250 Rev.1 Del 14/11/2022 Validità fino al 14/11/2023</p>
--	--	--

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO			
					
DESCRIZIONE	confezione in film plastico	scatola			
CODICE EAN/ITF	8005299003291	18005299003298			
MATERIALE	film multistrato termoformato	cartone			
DIMENSIONE (LxPxH mm)	300x200x30	350X255X210			
PESO NETTO (g)	250	3000			
PALLETTIZZAZIONE			 FONTANETO PER L'AMBIENTE 		
TIPO PALLET		EPAL	TIPOLOGIA	COS'E'	DOVE VA
n° pezzi per cartone		12	Confezione (vaschetta + film)	PLASTICA O7	 RACCOLTA PLASTICA
n° cartoni per piano		16	scatola di cartone esterna	CARTA PAP20	 RACCOLTA CARTA
n° cartoni per pallet		112	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