

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p>	<p>Cod. MIRTC20 Rev. 1 Del 30/10/2020 Validità fino al 30/10/2021</p>
--	--	---

**MARCHIO DI VENDITA:**



**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** PASTA STABILIZZATA ALL'UOVO CON RIPIENO CON CARNE

**FORMATO:** TORTELLINI

**INGREDIENTI:** (sfoglia 65% - Ripieno 35%)

Semola di GRANO duro, pangrattato (farina GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), UOVA (18% sulla pasta; 11,7% sul totale), carne di bovino (18% sul ripieno; 6% sul totale), acqua, prosciutto cotto (carne di suino, acqua, sale, proteine del LATTE, saccarosio, destrosio, stabilizzante: E407; antiossidanti: E301, E325; conservante: E250), farina di GRANO tenero, olio di palma, mortadella (carne di suino, carne di bovino, acqua, sale, spezie, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250), pancetta (carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, conservanti: E250, E252; antiossidante: E301), siero di LATTE in polvere, fibra vegetale, aromi (contiene GLUTINE), sale, spezie, conservante: E200.

**Caratteristiche Chimico-Microbiologiche**

PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 <sup>5</sup> Ufc/g
Enterobatteriacee	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
pH	5.6 - 5.9

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:**

Luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore

**CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:**

Luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1392 kJ
	331 kcal
Grassi	11 g
di cui acidi grassi saturi	4,2 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	13 g
Sale	1,2 g

 <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. MIRTC20 Rev. 1 Del 30/10/2020 Validità fino al 30/10/2021</p>
<p><b>INDICAZIONE ALLERGENI</b> In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011</p>		
ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
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: giallo paglierino; ripieno: bruno
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta all'uovo ripiena di carne
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di carne avvolta nella pasta all'uovo
<b>FORMA</b>	Tortellino 23x23x10 mm
<b>STRUTTURA</b>	Sodi al tatto e alla masticazione

**DURABILITÀ (Shelf-life)**

150 giorni dalla data di produzione in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore a temperatura max + 22/24°C.

Shelf-life minima residua garantita alla consegna: 50 giorni

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore a temperatura non superiore a + 22/24 °C. Confezione in atmosfera protettiva. Non forare la busta. Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 3 giorni in frigorifero. Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua bollente salata.

Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno

**Tempo di cottura:** 6 minuti

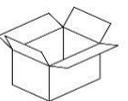
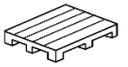
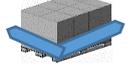
**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Data di scadenza e lotto: stampata sul bordo della confezione gg-mm-aa L 000

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. MIRT20 Rev. 1 Del 30/10/2020 Validità fino al 30/10/2021</p>
---	--	--

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
	<b>IMBALLO PRIMARIO</b>		<b>IMBALLO SECONDARIO</b>		
					
<b>DESCRIZIONE</b>	confezione in atmosfera protettiva		scatola		
<b>CODICE EAN/ITF</b>	8005299009521		18005299009528		
<b>MATERIALE</b>	film multistrato termosaldato		cartone		
<b>DIMENSIONE (LxPxH mm)</b>	150x190x20		300x200x235		
<b>PESO NETTO (g)</b>	200		4000		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			 <b>FONTANETO PER L'AMBIENTE</b> 		
<b>TIPO PALLET</b>		EPAL	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>COS'E'</b>	<b>DOVE VA</b>
<b>n° pezzi per cartone</b>		20	Confezione (vaschetta + film)	PLASTICA O7	 <b>RACCOLTA PLASTICA</b>
<b>n° cartoni per piano</b>		16	scatola di cartone esterna	CARTA PAP20	 <b>RACCOLTA CARTA</b>
<b>n° cartoni per pallet</b>		96	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