

MARCHIO DI VENDITA:*Arte in Pasta***FRESCO ATM**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENONOME COMMERCIALE: **QUADRONE DI MAGRO****Ingredienti:**

Sfoglia (50%): semola di GRANO duro, UOVA (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di GRANO tenero, acqua, sale; se verde con aggiunta di spinaci disidratati (1% sulla pasta), GLUTINE.

Ripieno (50%): Ricotta (56% sul ripieno; 28% sul totale) (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), spinaci (15% sul ripieno, 7,5% sul totale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio grana padano D.O.P. (LATTE, sale, conservante: liozima da UOVO), ricotta salata (siero di LATTE di pecora, sale), sale, zucchero, spezie, aroma naturale, conservante: E200.

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.***ALLERGENI:** *cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti derivati. Potrebbe contenere tracce di pesce, soia, sedano, crostacei e frutta a guscio.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
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
Stafilococchi coagulasi positivi ^(*)	1,0 X 10 ² Ufc/g
Listeria monocytogenes ^(a)	<11 ufc/ g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Bacillus cereus	1,0 X 10 ² Ufc/g
Clostridi solfiti riduttori	< 10 Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg
aw	0.92-0.97
Acidità	<7°
pH	5.4-5.8

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 2
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	



Loc. Molino Marco, 20
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. RQM
Rev.16
del 17/08/2016
Validità fino al
16/08/2019

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	su 100g	Per porzione 125 g	% AR*per porzione da 125g	Valori di riferimento AR* Reg. CE 1169/11
Energia	229 Kcal	286 Kcal	15%	2000
	961 kJ	1200 kJ	15%	8400
Grassi	5,9 g	7,3 g	11%	70 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g	3,6 g	18,2%	20 g
Carboidrati	33 g	41 g	16%	260 g
di cui zuccheri	1,2 g	1,5 g	1,6%	90 g
Proteine	12 g	15 g	30%	50 g
Sale	0,80 g	1,0 g	16,6%	6 g

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6 °C

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Confezionamento: cuscino in carta + PA + PP in atmosfera protettiva dimensioni: 190X300X40 mm

Peso confezione: 500g

Pezzi per imballo: n° 4

Dimensioni imballo: 410 x 290 x 65 mm

Codici EAN 13: presente su etichetta: 8005299003536

Codici EAN 13: presente su scatola: 8005299000955

Data di scadenza e lotto riportati sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000"

Bancale: 6 imballi per 20 piani.

DURABILITÀ (shelf-life minima residua):

21 giorni

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto a temperatura non superiore a +4/6° C.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto.

Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 5 giorni in frigorifero.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 5/6 minuti.

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

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 2 di 2
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	