

MARCHIO DI VENDITA :

*Arte in Pasta*

**FRESCO ATM**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: **PANZEROTTO AL RADICCHIO ROSSO**



**Ingredienti:**

**Sfoglia (50%):** semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di **GRANO** tenero, acqua, sale.

**Ripieno (50%):** Ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), radicchio (21,6% sul ripieno; 10,8% sul totale), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), **BURRO**, **LATTE** in polvere, olio di semi di girasole, brodo, **LATTOSIO**, zucchero, cipolle, aglio, spezie, aromi naturali, correttore di acidità: E270, antiossidante: E300, 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, crostacei, sedano, frutta a guscio e anidride solforosa.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
<b>Carica batterica totale</b>	1,0 x 10 <sup>6</sup> Ufc/g
<b>Enterobatteriacee</b>	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b> (∞)	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g
<b>Listeria monocytogenes</b> (a)	<11 ufc/ g
<b>Salmonella spp</b>	Assente in 25 g
<b>Bacillus cereus</b>	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g
<b>Clostridi solfiti riduttori</b>	< 10 Ufc/g
<b>Lieviti e muffe</b>	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
<b>Acido sorbico</b>	Max 1000 mg/kg
<b>aw</b>	0.92-0.97
<b>Acidità</b>	<7°
<b>pH</b>	5.4-5.9

**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>	

**CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE**

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> <b>(valori medi per 100g di prodotto)</b>	
Energia	1016 kJ
	242 kcal
Grassi	8,5 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	32 g
di cui zuccheri	1,4 g
Proteine	12 g
Sale	1,1 g

**DETTAGLI SULLA CONFEZIONE***Confezionamento:* cuscino in carta + PA + PP in atmosfera protettiva*Peso confezione:* 500g*Pezzi per imballo:* n° 4*Dimensioni imballo:* 410 x 290 x 65 mm*Codici EAN 13:* presente su etichetta: 8005299003598*Codici EAN 13:* presente su scatola: 8005299001013***Data di scadenza e lotto:* presente sulla confezione:** "gg-mm-aa L 000"*Bancale:* 6 imballi per 20 piani.**DURABILITÀ (shelf-life minima residua):**

21 giorni

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Conservazione: a temperatura di +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: 4 minuti.

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

**Redatto da Gestione Qualità****Verificato da RGQ****Approvato da RS**

Pagina 2 di 2