

MARCHIO DI VENDITA:*Arte<sup>in</sup>Pasta***kg 1 o kg 2**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO -DA VENDERSI SFUSA-

NOME COMMERCIALE:**RAVIOLINO CON BASILICO****Ingredienti:**

**Sfoglia (60%):** farina di **GRANO** tenero, semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta; 12% sul totale), acqua, sale. Se pasta verde con aggiunta di spinaci disidratati 1% sulla pasta, **GLUTINE**.

**Ripieno (40%):** Ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità:E330), Pesto alla genovese (olio vegetale, basilico genovese D.O.P. (7.5% sul ripieno; 3% sul totale ), **ANACARDI**, Grana Padano D.O.P., Pecorino Romano D.O.P., **PINOLI**, olio extravergine di oliva, sale, antiossidante: E300, conservante E200, E270), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lieviti di birra, sale), formaggio Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), fiocchi di patata (contiene **SOLFITI**), sale, spezie, conservante: E200.

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

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE |                             |
|--|-----------------------------|
| 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 |
| Stafilococchi coagulasi positivi         | 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                  |
| Salmonella spp                           | Assente in 25 g             |
| Listeria monocytogenes                   | < 11 ufc/g                  |
| Lieviti e muffe                          | 1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g |
| Acido sorbico                            | Max 1000 mg/kg              |
| Acidità                                  | <7°                         |
| pH                                       | 4.5-5.7                     |

Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani

Verificato da RGQ: Federica Calcagno

Approvato da OSA: Fabio Fontaneto

Pagina 1 di 2

|  |                                   |  |
|--|-----------------------------------|--|
|  <p>Loc. Molino Marco, 20<br/>28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p> | <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> | Mod. RMB-SF<br>Rev.4<br>del 13/05/16<br>Validità fino al<br>12/05/2018 |
|--|-----------------------------------|--|

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Celle refrigerate a temperatura fra 4°C e + 6°C.

**CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE**

Automezzi refrigerati a temperatura fra 4°C e +6°C

**DETTAGLI SULLA CONFEZIONE**

*Peso netto:* kg 1 o kg 2.

*Dimensioni:* kg 1: 285x210x65 mm kg 2: 410x290x65mm.

*Imballo:* scatola in cartone alimentare conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento CE n° 1935/2004

- Regolamento CE n° 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

- DM n° 104 del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

- DPR n° 777 del 23 agosto 1982 e successivi aggiornamenti e modifiche

*Codice EAN 13:* presente su un lato dell'imballo 8005299006209.

*Etichettatura:* Presente all'interno dell'imballo

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

*Bancale:* imballo da 1kg: 12 imballi per 20 piani - imballi da 2kg: 6 imballi per 20 piani.

**DURABILITA' (shelf-life):**

10 giorni a temperatura di +4°C.

**ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI**

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

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

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 4/5 minuti.

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

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani</b> | Pagina 2 di 2 |
| <b>Verificato da RGQ: Federica Calcagno</b>         |               |
| <b>Approvato da OSA: Fabio Fontaneto</b>            |               |