



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. RMB-SF
Rev.4
del 13/05/16
Validità fino al
12/05/2018

MARCHIO DI VENDITA:

ArteⁱⁿPasta

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 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
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² 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 ³ 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 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Mod. RMB-SF Rev.4 del 13/05/16 Validità fino al 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

Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani	Pagina 2 di 2
Verificato da RGQ: Federica Calcagno	
Approvato da OSA: Fabio Fontaneto	