

Loc. Molino Marco, 20

28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

#### **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Cod. PIZ Rev.8 del 02/05/2017 Validità fino al 01/05/2020

MARCHIO DI VENDITA:

Arte Pasta

FRESCO ATM

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: RAVIOLO ALLA PIZZAIOLA

# Ingredienti:



Sfoglia (50%): semola di GRANO duro, UOVA (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di GRANO tenero, acqua, sale. Se pasta rossa con aggiunta di concentrato di pomodoro (6% sulla pasta).

Ripieno (50%): Formaggio Edamer (46% sul ripieno; 23% sul totale) (LATTE, caglio, sale), pomodori pelati (26% sul ripieno; 13% sul totale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "O", lievito di birra, sale), olio di oliva, origano, sale, 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 <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	
Listeria monocytogenes (ð)	<11 ufc/ g	
Salmonella spp	Assente in 25 g	
Bacillus cereus	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g	
Clostridi solfiti riduttori	< 10 Ufc/g	
Lieviti e muffe	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g	
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg	
aw	0.92-0.97	
Acidità	<7°	
pH	5.0-5.7	

#### **CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Celle refrigerate a temperatura di +4/6°C

### **CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE**

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 1 di 2
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	



Loc. Molino Marco, 20

28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

#### **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Cod. PIZ Rev.8 del 02/05/2017 Validità fino al 01/05/2020

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)			
Enorgio	1231 kJ		
Energia	293 Kcal		
Grassi	12 g		
di cui acidi grassi saturi	5,3 g		
Carboidrati	35 g		
di cui zuccheri	1,5 g		
Proteine	14 g		
Sale	1,3 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: 8005299003611 Codici EAN 13: presente su scatola: 8005299001310

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: 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	