

MARCHIO DI VENDITA:

*Arte in Pasta*

FRESCO ATM

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: **DELIZIA AGLI ASPARAGI**



**Ingredienti:**

- Sfoglia (50%):** semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di **GRANO** tenero, sale; se verde con aggiunta di spinaci disidratati (1% sulla pasta).
- Ripieno (50%):** Asparagi (40% sul ripieno; 20% sul totale), ricotta (siero di **LATTE**, latte, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), **LATTE** scremato in polvere, formaggio Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), fiocco di patate (contiene **SOLFITI**), olio di oliva, fibra vegetale, sale, conservante: E200, spezie.

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
<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> <sup>(*)</sup>	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g
<b>Listeria monocytogenes</b> <sup>(a)</sup>	<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

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

**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

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)</b>	
Energia	1054 kJ
	251 kcal
Grassi	6,1 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	36 g
di cui zuccheri	2,2 g
Proteine	10 g
Sale	0,95 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: 8005299004168*Codici EAN 13:* presente su scatola: 8005299001532*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 compresa tra 4° C e +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.

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

Tempo di cottura: 5/6 minuti.

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