

MARCHIO DI VENDITA :

*Arteⁱⁿ
Pasta*

kg 1 o kg 2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO -DA VENDERSI SFUSA-

NOME COMMERCIALE: TAGLIOLINI AI PROFUMO DI FUNGHI (2mm)

Ingredienti:

Semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20%), acqua, sale, aroma fungo (4%)

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: Prodotto spolverato con farina di riso.

ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova. Potrebbe contenere tracce di pesce, sedano, frutta a guscio, latte e prodotti derivati (incluso lattosio).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	5,0 x 10 ⁵ 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
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura fra 0°C e + 4°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura fra 0°C e +4°C (max + 7°C durante il trasporto- D.P.R. n° 187/01).

Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani	Pagina 1 di 2
Verificato da RGQ: Federica Calcagno	
Approvato da OSA: Fabio Fontaneto	



Loc. Molino Marco, 20 28010

Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. PFF Rev. 10

Del 01/12/14

Validità fino al 30/11/17

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Peso netto: kg 1 o kg 2.

Dimensioni: kg 1: 285x210x65 mm kg 2: 410x290x65 mm.

Imballo: scatola in cartone alimentare conforme al D.M. 21/03/73 e D.Lgs. 22 del 05/02/97.

Codice EAN 13: presente su un lato dell'imballo: 8005299001129.

Etichettatura: Presente all'interno dell'imballo.

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

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

DURABILITA' (shelf life) :

10 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4°C.

ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperatura non superiore a +4/6° C.

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: cuocere in abbondante acqua salata bollente per 4/5 minuti.

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

Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani

Verificato da RGQ: Federica Calcagno

Approvato da OSA: Fabio Fontaneto

Pagina 2 di 2