

| DENOMINAZIONE IN ETICHETTA   | MEZZELUNE PATATE ZUCCHINE E MENTA  |
|--|--|
| INGREDIENTI: PASTA (52%): semola di <b>GRANO</b> duro, farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00", misto <b>UOVO</b> speciale, acqua.   |  |
| RIPIENO (48%): Patate e Zucchine arrosto ( in cottura, olio di semi, rosmarino, menta) menta fresca 12%, pane grattugiato (farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", lievito di birra, sale), sale |  |
| <b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>   | Prodotto e confezionato in atmosfera protettiva                                  |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>  | Conservare in frigorifero a temperatura non superiore a + 4° C                   |
| <b>INFORMAZIONI AL CONSUMATORE</b>   | Consumare entro 3 giorni dalla data di apertura                                  |
| <b>DATA DI SCADENZA</b>  | 30 giorni dalla data di produzione   |
| <b>ALLERGENI (*)</b>   | Può contenere: FRUTTA A GUSCIO, LATTE, MOLLUSCHI, PESCE, SEDANO, SOIA, SOLFITI   |
| <b>SEDE DELLO STABILIMENTO</b>   | LAPASTA S.r.l. Frazione Sant'Antonio 11 – 12066 Monticello d'Alba (CN)           |
| <b>BOLLO CEE</b>   | IT B 553 J CE  |
| <b>MODALITA' DI COTTURA</b>  | Cuocere la pasta in acqua bollente salata per 3 minuti dalla ripresa del bollore |

| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> |                         | <b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g</b> |                        |               |
|---------------------------------------|-------------------------|--|------------------------|---------------|
| <b>Forma</b>                          | Quadrata                | <b>Parametro</b>                         | <b>Unità di misura</b> | <b>Valore</b> |
| <b>Colore</b>                         | Giallo paglierino       | <b>Energia</b>                           | kcal/100 g             | 225           |
|                                       |                         |  | kJ/100 g               | 942           |
| <b>Odore</b>                          | Caratteristico di menta | <b>Grassi totali</b>                     | g/100 g                | 4,5           |
| <b>Consistenza</b>                    | Morbida                 | <b>di cui acidi grassi saturi</b>        | g/100 g                | 2,4           |
| <b>Sapore</b>                         | Caratteristico di menta | <b>Carboidrati</b>                       | g/100 g                | 36,0          |
|                                       |                         | <b>di cui zuccheri</b>                   | g/100 g                | 1,2           |
|                                       |                         | <b>Proteine</b>                          | g/100 g                | 10,2          |
|                                       |                         | <b>Sale</b>                              | g/100 g                | 0,7           |

La presente scheda annulla le altre emesse precedentemente.

L'azienda può modificare gli ingredienti senza preavviso. Le informazioni aggiornate sono riportate sull'etichetta del prodotto.

*Documento di proprietà di Lapasta S.r.l. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata*

|   |                         |                      |               |
|---|-------------------------|----------------------|---------------|
|  | Scheda tecnica prodotto |                      |               |
|   | Revisione 1             | Emissione 02/09/2019 | Pagina 2 di 2 |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE          |  |
|----------------------------------|--|
| Vedi allegato                    |  |
| <b>Indicazioni sul trasporto</b> | Rispetto della catena del freddo, temperatura non superiore a -18°C. |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE              |                |                         |
|--|----------------|-------------------------|
| Parametri microbiologici                     | Valori medi    | Unità di misura         |
| Carica microbica mesofila aerobia a 30°C     | < 10.000       | UFC/g                   |
| Escherichia coli Beta-glucuronidasi positiva | < 10           | UFC/g                   |
| Enterobatteriaceae                           | < 50           | UFC/g                   |
| Stafilococchi coagulasi positivi             | < 100          | UFC/g                   |
| Bacillus cereus                              | < 10           | UFC/g                   |
| Muffe e lieviti                              | < 100          | UFC/g                   |
| Salmonella spp                               | Assente in 25g | Presenza - assenza/25 g |
| Listeria monocytogenes                       | Assente in 25g | Presenza - assenza/25 g |

## Garanzie Fornite

Conformità alle norme igieniche comunitarie vigenti (Reg. CE n. 852-853/2004, Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.)

Controllo del rispetto delle temperature di trasporto

Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità ai regolamenti CE n. 1935/2004 e s.m.i., al regolamento UE 10/2011

OGM (organismi geneticamente modificati): il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

Metalli pesanti in accordo con il regolamento CE 1881/2006. Piombo, Cadmio, Mercurio, Stagno < 0.05 mg/kg

Pesticidi: in accordo con il regolamento CE 396/2005

Micotossine: in accordo con il regolamento CE 1881/2006

Irradiazioni: il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D. Lgs. 94/01 e s.m.i.

Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 sono evidenziati in stampatello maiuscolo gli allergeni degli ingredienti.

(\*) Per allergeni si intendono quelli derivanti da possibile contaminazione crociata perché presenti in stabilimento

La presente scheda annulla le altre emesse precedentemente.

L'azienda può modificare gli ingredienti senza preavviso. Le informazioni aggiornate sono riportate sull'etichetta del prodotto.

*Documento di proprietà di Lapasta S.r.l. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata*