

DENOMINAZIONE IN ETICHETTA	PLIN AL CASTELMAGNO
INGREDIENTI: PASTA (64%): farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, misto UOVO speciale, acqua. RIPENO (36%): ricotta (siero di LATTE , LATTE , sale, Coadiuvante tecnologico: cloruro di calcio), Castelmagno DOP 22% (LATTE , caglio, sale), pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale)), formaggio grattugiato (formaggi stagionati (LATTE , sale caglio), Parmigiano Reggiano DOP (LATTE , sale, caglio)), sale.	
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a temperatura non superiore a + 4° C
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Consumare entro 3 giorni dalla data di apertura
DATA DI SCADENZA	30 giorni dalla data di produzione
ALLERGENI (*)	Può contenere: FRUTTA A GUSCIO, MOLLUSCHI, PESCE, SEDANO, SOIA, SOLFITI
SEDE DELLO STABILIMENTO	LAPASTA S.r.l. Frazione Sant'Antonio 11 – 12066 Monticello d'Alba (CN)
BOLLO CEE	IT B 553 J CE
MODALITA' DI COTTURA	Cuocere la pasta ancora surgelata in acqua bollente salata per 3 minuti dalla ripresa del bollore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g		
Forma	Cilindrica piccola	Parametro	Unità di misura	Valore
Colore	Giallo paglierino	Energia	kcal/100 g	258
			kJ/100 g	1079
Odore	Tipico di formaggio	Grassi totali	g/100 g	7,4
Consistenza	Morbida	di cui acidi grassi saturi	g/100 g	4,3
Sapore	Intenso ed avvolgente	Carboidrati	g/100 g	35,2
		di cui zuccheri	g/100 g	1,0
		Proteine	g/100 g	12,6
		Sale	g/100 g	1,5

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Vedi allegato	
Indicazioni sul trasporto	Rispetto della catena del freddo, temperatura non superiore a +4°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