


| | | | |
|---|--------------------------------|----------------------|---------------|
|  | Scheda tecnica prodotto | | |
| | Revisione 3 | Emissione 09/05/2019 | Pagina 1 di 2 |


| | |
|--|---|
| DENOMINAZIONE IN ETICHETTA | PLIN TOMA E NOCCIOLE |
| <p>INGREDIENTI: PASTA (47%): farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, misto UOVO speciale, acqua.</p> <p>RIPIENO (53%): ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale; correttore di acidità : cloruro di calcio), toma nostrana 26% (LATTE crudo, sale, caglio, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), NOCCIOLE tostate 5%, sale, noce moscata.</p> | |
| TIPO DI CONFEZIONAMENTO | Prodotto e confezionato con processo si surgelazione IQF |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Conservare in freezer a temperatura non superiore a - 18° C |
| INFORMAZIONI AL CONSUMATORE | Consumare entro 1 giorno dalla data di scongelamento |
| DATA DI SCADENZA | 18 mesi dalla data di produzione |
| ALLERGENI (*) | Può contenere: 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 | | Parametro | Unità di misura | Valore |
| Forma | Cilindrica piccola | Energia | kcal/100 g | 270 |
| Colore | Giallo paglierino | | kJ/100 g | 1128 |
| Odore | Tipico di ricotta e pasta | Grassi totali | g/100 g | 11,0 |
| Consistenza | Morbida | di cui acidi grassi saturi | g/100 g | 5,9 |
| | | Carboidrati | g/100 g | 29,6 |
| Sapore | Caratteristico di formaggio e nocciole | di cui zuccheri | g/100 g | 1,6 |
| | | Proteine | g/100 g | 13,0 |
| | | Sale | g/100 g | 2,2 |

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 3 | Emissione 09/05/2019 | Pagina 2 di 2 |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | |
|----------------------------------|--|
| Vedi allegato | |
| Indicazioni sul trasporto | 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

| |
|--|
| <p><u>Conformità alle norme igieniche comunitarie</u> vigenti (Reg. CE n. 852-853/2004, Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.)</p> <p>Controllo del rispetto delle temperature di trasporto</p> <p><u>Idoneità alimentare dell'imballaggio</u>: conformità ai regolamenti CE n. 1935/2004 e s.m.i., al regolamento UE 10/2011</p> <p><u>OGM</u> (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.</p> <p><u>Metalli pesanti</u> in accordo con il regolamento CE 1881/2006. Piombo, Cadmio, Mercurio, Stagno < 0.05 mg/kg</p> <p><u>Pesticidi</u>: in accordo con il regolamento CE 396/2005</p> <p><u>Micotossine</u>: in accordo con il regolamento CE 1881/2006</p> <p><u>Irradiazioni</u>: 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.</p> <p>Ai sensi del <u>Reg. UE 1169/2011</u> sono evidenziati in stampatello maiuscolo gli allergeni degli ingredienti.</p> <p>(*) Per allergeni si intendono quelli derivanti da possibile contaminazione crociata perché presenti in stabilimento</p> |
|--|

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