

DENOMINAZIONE IN ETICHETTA	RAVIOLONI RICOTTA LIMONE E GAMBERETTI
INGREDIENTI:	<p>Pasta 51%: farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00", semola di <b>GRANO</b> duro, misto <b>UOVO</b> speciale, acqua.</p> <p>Ripieno 49%: ricotta 73% (siero di <b>LATTE</b>, <b>LATTE</b>, sale, correttori di acidità: acido citrico e acido lattico), <b>GAMBERETTI</b> 15%, formaggi (<b>LATTE</b>, sale, caglio), succo di limone 4,9%, sale.</p>

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto e confezionato con processo di surgelazione IQF
MODALITÀ 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: 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
MODALITÀ DI COTTURA	Cuocere la pasta in acqua bollente salata per 3 minuti dalla ripresa del bollore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g		
Forma	Quadrata	Parametro	Unità di misura	Valore
Colore	Giallo paglierino	Energia	kJ/100 g	942
			kcal/100 g	225
Odore	Tipico di formaggio	Grassi totali	g/100 g	7,3
Consistenza	Morbida	di cui acidi grassi saturi	g/100 g	4,1
		Carboidrati	g/100 g	28,2
Sapore	Caratteristico di formaggio e gamberetti	di cui zuccheri	g/100 g	1,4
		Proteine	g/100 g	11,6
		Sale	g/100 g	0,5

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

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

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
<b>Parametri microbiologici</b>	<b>Valori medi</b>	<b>Unità di misura</b>
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*