



AGNOLOTTI MONFERRINI

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne

INGREDIENTI:

INGREDIENTI : Ripieno (50%): Carne bovina, suina e salsiccia di suino (carne di suino, acqua, sale, aromi, destrosio, fibra vegetale, conservante :E252, correttore acidità: E262, E331 antiossidante E300), bresaola (carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, cons. E250 e E252), formaggi grattugiati selezionati: formaggi stagionati, **Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo)**, pangrattato (farina di **grano** tenero "0", acqua, sale, lievito naturale), **uova**, prosciutto crudo (carne di suino, sale, conservante nitrito di potassio) vino rosso (contiene **solfiti**), soffritto (**sedano**, carote, cipolle), olio di oliva, sale, erbe aromatiche, aglio, aroma, pepe. Sfoglia (50%): farina di **grano** tenero "00", semola di **grano** duro, **uova** 20%, acqua. Sfarinato con farina di riso.

ALLERGENI:

ALLERGENI PRESENTI: glutine, uova, prodotti a base di latte, solfiti, sedano, pistacchio;

PUÒ CONTENERE TRACCE: crostacei, frutta a guscio, molluschi;

CONFEZIONAMENTO:

PRODOTTO FRESCO ATM: vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva;

PRODOTTO SURGELATO: sacchetto trasparente in PET termosaldato;

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata in ATM il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni. Prodotto surgelato: dopo l'acquisto consumare entro la data di scadenza indicata; conservare a - 18°C nello scomparto surgelati con ***e****, a -12°C con ** 1 mese, a 0°C con * 1 settimana, nello scomparto ghiaccio 3 gg., nel frigo 24h.

SHELF LIFE:

PRODOTTO FRESCO ATM: 21 giorni

PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi

MODALITÀ COTTURA: Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 2/3minuti.

Se surgelato cuocere un minuto in più.



DESTINAZIONE: Non idoneo per celiaci

D'USO Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti

Non idoneo per vegani

MODALITÀ DI SMALTIMENTO: Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata.

ETICHETTATURA: Ai sensi della normative in vigore.

CONFEZIONE	CODICE ARTICOLO	CODICE EAN
250 GR		
400 GR		
1000 GR		
1000 GR (<i>surg</i>)		

VALORI

MICROBIOLOGICI:

Microrganismi	Valori T° (ufc/g)	Valori fine shelf life (ufc/g)
Conta mesofila totale	< 100.000	< 1.000.000
E.coli	< 100	< 100
S. Coagulasi +	< 100	< 100
Clostridi solfiduttori	< 100	< 100
Coliformi Totali	< 1.000	< 3.000
Lieviti	< 500	< 1.000
Muffe	< 100	< 1.000
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr
Salmonella	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr

ALLERGENI:

Allergeni	Presente (SI) / Assente (NO)	Nome specifico della sostanza	Possibilità di contaminazione crociata (SI/NO)	Presenza nel sito produttivo
Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	Semola di grano duro, farina di grano tenero, pane	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI	Uova	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	NO	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	SI	Formaggio stagionato, Grana Padano	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	NO	/	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	SI	SOFFRITTO	SI	SI
Senape e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Lupini	NO	/	NO	NO
Molluschi	NO	/	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	SI	Vino rosso	SI	SI
OGM	Il prodotto non contiene OGM			