

	<b>Scheda tecnica prodotto</b>		
	Revisione 3	Emissione 09/05/2019	Pagina 1 di 2

<b>DENOMINAZIONE IN ETICHETTA</b>	<b>PLIN TOMA E NOCCIOLE</b>
<p>INGREDIENTI: PASTA (47%): farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00", semola di <b>GRANO</b> duro, misto <b>UOVO</b> speciale, acqua.</p> <p>RIPIENO (53%): ricotta (siero di <b>LATTE</b>, <b>LATTE</b>, sale; correttore di acidità: cloruro di calcio), toma nostrana 26% (<b>LATTE</b> crudo, sale, caglio, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", lievito di birra, sale), <b>NOCCIOLE</b> tostate 5%, sale, noce moscata.</p>	
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Prodotto 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: 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>	Cilindrica piccola	<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore</b>
<b>Colore</b>	Giallo paglierino	<b>Energia</b>	kcal/100 g	270
			kJ/100 g	1128
<b>Odore</b>	Tipico di ricotta e pasta	<b>Grassi totali di cui acidi grassi saturi</b>	g/100 g	11,0
<b>Consistenza</b>	Morbida		g/100 g	5,9
		<b>Sapore</b>	Caratteristico di formaggio e nocciole	<b>Carboidrati di cui zuccheri</b>
<b>Proteine</b>	g/100 g			1,6
<b>Sale</b>	g/100 g			13,0
			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*

	<b>Scheda tecnica prodotto</b>		
	Revisione 3	Emissione 09/05/2019	Pagina 2 di 2

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

<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 &lt; 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*