

AGNOLINI



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

INGREDIENTI: *INGREDIENTI DELLA PASTA (50%):* Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero "00", **uova** 20%, acqua, sale.

INGREDIENTI DEL RIPIENO (50% all'origine):* ricotta 59% (siero di **latte** vaccino, **latte** vaccino, sale, **panna**, acidificante: E330), formaggi grattugiati (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), bietole (olio di oliva, sale, aglio), fiocchi di patate, **uova**, fibra di **frumento**, sale, noce moscata, pepe. Prodotto spolverato con farina di riso.

*La percentuale pasta/ripieno si riferisce al momento della produzione (come da Circolare 31 marzo 2000 n. 165 del ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato). L'artigianalità del processo produttivo può comportare una variazione della suddetta percentuale pari a $\pm 10\%$

ALLERGENI: *ALLERGENI PRESENTI:* glutine, uova, prodotti a base di latte e derivati;
PUÒ CONTENERE TRACCE: pesce, crostacei, frutta a guscio, molluschi;

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

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:* 30 giorni
PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi

MODALITÀ COTTURA: Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 4/5 minuti

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.

CODICI EAN:

| CONFEZIONE | CODICE ARTICOLO | CODICE PRODOTTO |
|-----------------------|-----------------|-----------------|
| 250 GR | / | / |
| 400 GR | 2071 | 8020083687440 |
| 1000 GR | 3227 | 8020083010453 |
| 1000 GR (surg) | / | / |
| 2500 GR (surg) | / | / |

PALLETIZZAZIONE E CONFEZIONAMENTO:

| PESO | VASCETTA (LxPxH) cm | PZ. PER CARTONE | CARTONE (LxPxH) cm | CARTONI PER PALLET | CARTONI PER STRATO | STRATI PER PALLET | TOT KG PALLET |
|-----------------------|---------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|---------------|
| 250 GR | / | / | / | / | / | / | / |
| 250 GR | / | / | / | / | / | / | / |
| 400 GR | 20x15,5x6 | 6 | 31,5x22x18 | 88 | 11 | 8 | 211,2 |
| 400 GR | 20x15,5x6 | 8 | 33x27,5x21 | 64 | 8 | 8 | 204,8 |
| 1000 GR | 32x26x6 | 3 | 33x27,5x21 | 64 | 8 | 8 | 192 |
| 1000 GR | 32x26x6 | 5 | 36x29x30 | 48 | 8 | 6 | 240 |
| 1000 GR (surg) | / | / | / | / | / | / | / |
| 2500 GR (surg) | / | / | / | / | / | / | / |
| 2500 GR (surg) | / | / | / | / | / | / | / |
| 2500 GR (surg) | / | / | / | / | / | / | / |

VALORI NUTRIZIONALI:

| Parametro | Valore per 100g | Valore per porzione (125g) | GDA per adulti | % rispetto alla GDA | % rispetto alla GDA (125g) |
|---------------------------------|-----------------|----------------------------|----------------|---------------------|----------------------------|
| Valore energetico (kcal) | 207 | 259 | 2000 | 10% | 13% |
| Valore energetico (Kj) | 866 | 1083 | 8374 | 10% | 13% |
| Proteine | 10,16 | 12,70 | 50 | 20% | 25% |
| Carboidrati | 29,51 | 36,89 | 270 | 11% | 14% |
| di cui zuccheri | 0,88 | 1,10 | 90 | 1% | 1% |
| Grassi | 4,94 | 6,18 | 70 | 7% | 9% |
| di cui saturi | 2,67 | 3,34 | 20 | 13% | 17% |
| Fibra | 1,98 | 2,48 | 25 | 8% | 10% |
| Sale | 1,13 | 1,41 | 2,4 | 47% | 59% |

I valori nutrizionali sono soggetti ad una variabilità di $\pm 15\%$ come da Circolare del M.S. 30 Ottobre 2002, n7, ad eccezione della fibra, zuccheri semplici, grassi saturi e sale, che possono subire una variazione pari a $\pm 25\%$

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 solfiriduttori | < 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, fibra di frumento | 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 | Ricotta, formaggio grattugiato, panna | 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 | NO | / | NO | NO |
| 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 | NO | / | NO | NO |
| OGM | Il prodotto non contiene OGM | | | |

Prodotto in uno stabilimento che utilizza energia fotovoltaica al 100%.

DATI DEL PRESENTE DOCUMENTO: REV. 3 del 26/02/2014