

## LUNA GIGANTE POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA



**DENOMINAZIONE:** Pasta fresca all'uovo con ripieno di pomodoro e mozzarella di bufala campana  
**DI VENDITA**

**INGREDIENTI:** *INGREDIENTI DELLA PASTA (45%):* Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero "00", **uova** 20%, acqua, sale.

*INGREDIENTI DEL RIPIENO (55% all'origine\*):* Ricotta (siero di **latte** vaccino, **latte** vaccino, sale, **panna**, acidificante: E330), mozzarella di bufala campana DOP 11% (**latte** di bufala, siero naturale, caglio, sale), pomodori secchi 11% , formaggio edamer (**latte** vaccino, fermenti lattici, sale, caglio), formaggi grattugiati (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), fiocchi di patate, basilico, sale, origano, aglio.  
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 ± 10%

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

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

**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:* 30 giorni  
*PRODOTTO SURGELATO:* 18 mesi

**MODALITÀ COTTURA:** Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 5/6 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	2060	8020083070709
1000 GR	3106	8020083220272
1000 GR (surg)	S083	8020083256257
2500 GR (surg)	/	/

PALLETTIZZAZIONE 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)	26x21x6	5	36x29x30	48	8	6	240
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)	227	283,75	2000	11%	14%
Valore energetico (Kj)	951	1188,75	8374	11%	14%
Proteine	12,70	15,87	50	25%	32%
Carboidrati	24,56	30,70	270	9%	11%
di cui zuccheri	0,82	1,02	90	1%	1%
Grassi	8,73	10,91	70	12%	16%
di cui saturi	4,87	6,09	20	24%	30%
Fibra	1,15	1,44	25	5%	6%
Sale	1,18	1,48	2,4	49%	61%

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)
<b>Conta mesofila totale</b>	< 100.000	< 1.000.000
<b>E.coli</b>	< 100	< 100
<b>S. Coagulasi +</b>	< 100	< 100
<b>Clostridi solfiduttori</b>	< 100	< 100
<b>Coliformi Totali</b>	< 1.000	< 3.000
<b>Lieviti</b>	< 500	< 1.000
<b>Muffe</b>	< 100	< 1.000
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr
<b>Salmonella</b>	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	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	/	SI	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	SI	Ricotta, mozzarella di bufala, Edaner, formaggio grattugiato	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	/	SI	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. 4 del 17/03/2013