

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PASTE FARCITE AL FORMAGGIO</b> EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC) TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it	Rev.02 OTTOBRE 2013 Cod. Pagina 1 di 4
---	---	---

1	<b>Denominazione prodotto</b>	<i>Paste ripiene al formaggio</i>
2	<b>Merceologia</b>	<i>Pasta Fresca e/o Surgelata</i>
3	<b>Composizione: materie prime, ingredienti additivi, ecc...</b>	<b>INGREDIENTI SFOGLIA:</b> - Farina di grano tenero 00 47,63% - Uova pastorizzate 10% - Acqua 3,7%  <b>INGREDIENTI RIPIENO:</b> Totale formaggio utilizzato in porzione variabile 29,93% - Ricotta di siero (siero di latte-crema di latte-sale-correttore di acidità-acido citrico) - Parmigiano Reggiano(latte-sale-caglio) - Pane (farina di grano tenero 00,lievito di birra,sale) 5,71% - Fiocco di patata(patate disidratate 99%, emulsionante, stabilizzante, spezie, conservante, antiossidante, aroma naturale, correttore di acidità) 2,28% - Sale 0,71% - Noce Moscata 0,04% - Scorza di limone
4	<b>Normativa Additivi</b>	Reg. 1333/2008 sugli Additivi Alimentari
5	<b>Nello stesso stabilimento si utilizzano</b>	Pesce, soia, frutta a guscio, sedano.
6	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto:</b> Prodotto ben formato, dalla caratteristica forma del cappelletto, a pezzatura omogenea. <b>Colore:</b> Esterno giallo chiaro- omogeneo, interno bianco. <b>Sapore:</b> tipico, delicato, Assenza di sapori anomali o eccessivi
7	<b>Criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili</b>	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - CBT < 10 <sup>5</sup> ufc/g - Escherichia Coli < 10 ufc/g - Stafilococcus Aureus < 10 <sup>3</sup> ufc/g - Salmonella/Listeria assente in 25 g
8	<b>Condizionamento</b>	Per il prodotto <b>fresco</b> 0°C<T<4°C Per il prodotto <b>surgelato</b> T< -18°C
9	<b>Shelf-life - conservabilità</b>	Per il prodotto <b>fresco</b> 5 giorni Per il prodotto <b>surgelato</b> 12 mesi
10	<b>Imballaggio</b>	Per il prodotto <b>fresco</b> : - <u>imballaggio interno</u> : sacchetto di materiale plastico trasparente ad uso alimentare - <u>imballaggio esterno</u> : cassa di cartone(Lunghezza:335mm,Altezza:120mm, Profondità:270mm,Peso netto: 4 kg, Peso lordo: 4,320 kg) Per il prodotto <b>surgelato</b> : - <u>imballaggio interno</u> : sacchetto di materiale plastico trasparente ad uso alimentare - <u>imballaggio esterno</u> : cassa di cartone(Lunghezza:290mm,Altezza: 170mm, Profondità:195mm, Peso netto: 4 Kg, Peso lordo: 4,220 kg)
11	<b>Etichettatura</b>	Etichetta adesiva conforme al D.lgs 181 del 23/06/2003, che modifica il D.lgs 109 del 27/01/1992
12	<b>Modalità creazione Lotto</b>	NUMERO DI LOTTO = data di produzione (gg/mm/aaa)
13	<b>Modalità di distribuzione</b>	Trasporto tramite automezzi refrigerati, coibentati, in possesso di regolare ATP: per <b>prodotto fresco</b> T < +2°C (limite +5°C) per <b>prodotto surgelato</b> T< -18°C (limite -15°C)
14	<b>Identificazione dei gruppi di consumatori ai quali è</b>	Tutte



**SCHEDA TECNICA  
PASTE FARCITE AL FORMAGGIO**

EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC)  
TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: [emporiopasta@libero.it](mailto:emporiopasta@libero.it)

Rev.02  
OTTOBRE 2013  
Cod.  
Pagina 2 di 4

**destinato il prodotto**



## SCHEDA TECNICA PASTE FARCITE AL FORMAGGIO

EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC)  
TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it

Rev.02  
OTTOBRE 2013  
Cod.  
Pagina 3 di 4

### Dichiarazione presenza/assenza allergeni

#### NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Sulla G.U. 29 ottobre 2007, n. 252 è stato pubblicato il **D.Lgs. 27 settembre 2007, n. 178** dal titolo "Disposizioni correttive ed integrative al Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE".

ALLERGENI	PRESENZA	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	SI	INGREDIENTE
Crostacei e prodotti a base di crostacei;		
Uova e prodotti a base di uova;	SI	INGREDIENTE
Pesce e prodotti a base di pesce;		
Arachidi e prodotti a base di arachidi;		
Soia e prodotti a base di soia;		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);	SI	INGREDIENTE
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati;		
Sedano e prodotti a base di sedano;		
Senape e prodotti a base di senape;		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		
Lupini e Prodotti Derivati		
Molluschi e Prodotti derivati		



**SCHEDA TECNICA  
PASTE FARCITE AL FORMAGGIO**

EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC)  
TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it

Rev.02  
OTTOBRE 2013  
Cod.  
Pagina 4 di 4

**Sezione IV**

**ELENCO DEGLI INGREDIENTI TEMPORANEAMENTE**

**ESCLUSI DALLA SEZIONE III**

Cereali contenenti glutine	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sciroppi di glucosio a base di frumento compreso il destrosio [1]</li><li>- Maltodestrine a base di frumento [1]</li><li>- Sciroppi di glucosio a base di orzo</li><li>- Cereali utilizzati per la distillazione di alcool</li></ul>
Uova	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino</li><li>- Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro</li></ul>
Pesce	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di carotenoidi e per gli aromi</li><li>- Gelatina di pesce utilizzata come chiarificante della birra, nel sidro e nel vino</li></ul>
Soia	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olio e grasso di soia raffinato [1]</li><li>- Tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia</li><li>- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia</li><li>- Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</li></ul>
Latte	<ul style="list-style-type: none"><li>- Siero di latte utilizzato nella distillazione per alcool</li><li>- Lactitolo</li><li>- Prodotti a base di latte (caseine) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro</li></ul>
Frutta a guscio	<ul style="list-style-type: none"><li>- Frutta a guscio utilizzata nei distillati di alcool</li><li>- Frutta a guscio (mandorle e noci) utilizzate (come aromi) in alcool</li></ul>
Sedano	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olio di foglie e di semi di sedano</li><li>- Oleoresina di sedano</li></ul>
Senape	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olio di senape</li><li>- Olio di semi di senape</li><li>- Oleoresina di semi di senape</li></ul>

[1] e prodotti simili sempre che il processo cui sono stati sottoposti non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto da cui sono derivati.