

	<b>SPECIFICA TECNICA PRODOTTO</b> <b>FINITO/PRODUCT SPECIFICATION</b>	ST PF 1539-09 Pagina 1 di 4
	<b>PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA AL</b> <b>CASTELMAGNO DOP/FRESH EGG PASTA WITH</b> <b>PDO CASTELMAGNO CHEESE FILLING</b>	<b>SFOGLIA:</b> <b>SFUS0001</b>
	<b>FORMATO/SHAPE: PLIN</b> <b>MARCHIO/BRAND: ALFIERI</b>	<b>RIPIENO:</b> <b>CAST0001</b>

RICERCA & SVILUPPO		ASSICURAZIONE QUALITÀ	
Data: 02/09/2019		Data: 02/09/2019	
Rev: lista ingr. ricotta			

#### INGREDIENTI:

Sfoglia 60%: semola di **grano** duro 71,5%, **uovo** 18%, acqua. Ripieno 40%: ricotta 34% (siero di **latte** vaccino, sale), formaggio “Castelmagno DOP” 20% (**latte**, sale, caglio), pane grattugiato (farina di **grano** tenero, acqua, sale), olio di girasole, albume d’**uovo**, fibra vegetale, sale, proteine del **latte**. Può contenere tracce di: **sedano, pesce, crostacei, molluschi, senape, solfiti, frutta a guscio, soia e lupino**.

Prodotto spolverato con farina di riso.

#### INGREDIENTS:

Pasta 60%: durum **wheat** semolina 71.5%, **egg** 18%, water. Filling 40%: ricotta cheese 34% (cow’s **milk** whey, salt), “Castelmagno cheese PDO” 20% (**milk**, salt, rennet), breadcrumbs (**wheat** flour, water, salt), sunflower oil, **egg** white, vegetable fibre, salt, **milk** protein. May contain traces of: **celery, fish, crustaceans, molluscs, mustard, sulphites, nuts, soy and lupin**.

Prodotto spolverato con farina di riso.

#### CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD	TOLLERANZA
LUNGHEZZA	mm	24,7	23,8 - 25,6
LARGHEZZA	mm	14,1	15,6 - 12,6
UMIDITÀ		≥ 24	-
Aw		0,92 - 0,97	-

#### PHYSICAL ET CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARAMETER	UNIT OF MEASUREMENT	STANDARD	TOLERANCE
LENGTH	mm	24.7	23.8 – 25.6
WIDTH	mm	14.1	15.6 – 12.6
MOISTURE		≥ 24	-
Aw		0.92 – 0.97	-

	<b>SPECIFICA TECNICA PRODOTTO</b> <b>FINITO/PRODUCT SPECIFICATION</b>  <b>PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA AL</b> <b>CASTELMAGNO DOP/FRESH EGG PASTA WITH</b> <b>PDO CASTELMAGNO CHEESE FILLING</b> <b>FORMATO/SHAPE: PLIN</b> <b>MARCHIO/BRAND: ALFIERI</b>	ST PF 1539-09 Pagina 2 di 4
		SFOGLIA: <b>SFUS0001</b>
		RIPIENO: <b>CAST0001</b>

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (N)

	PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD
N	ENERGIA	kJ	1386
		kcal	330
N	GRASSI	p.p	12
N	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	p.p	3,7
N	CARBOIDRATI	p.p	42
N	DI CUI ZUCCHERI	p.p	0,9
N	FIBRE	p.p	3,0
N	PROTEINE	p.p	12
N	SALE	g/100g	1,3

#### NUTRITIONAL (N) CHARACTERISTICS

	PARAMETER	UNIT OF MEASUREMENT	STANDARD
N	ENERGY	kJ	1386
		kcal	330
N	FAT	w.w.	12
N	OF WHICH SATURATES	w.w.	3.7
N	CARBOHYDRATE	w.w.	42
N	OF WHICH SUGARS	w.w.	0.9
N	FIBRE	w.w.	3.0
N	PROTEIN	w.w.	12
N	SALT	g/100g	1.3

	<b>SPECIFICA TECNICA PRODOTTO</b> <b>FINITO/PRODUCT SPECIFICATION</b>  <b>PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA AL</b> <b>CASTELMAGNO DOP/FRESH EGG PASTA WITH</b> <b>PDO CASTELMAGNO CHEESE FILLING</b> <b>FORMATO/SHAPE: PLIN</b> <b>MARCHIO/BRAND: ALFIERI</b>	ST PF 1539-09 Pagina 3 di 4
		SFOGLIA: <b>SFUS0001</b>
		RIPIENO: <b>CAST0001</b>

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Prelievo: 5 unità campionarie (u.c.) – 5 confezioni

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD
CONTA MICROBICA TOTALE (AEROBI MESOFILI 32 °C)	ufc/g su 4 u.c.	<100000
	ufc/g su 1 u.c.	<1000000
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	ufc/g su 4 u.c.	<100
	ufc/g su 1 u.c.	<500
SALMONELLA	ufc/25g su 5 u.c.	Assenza
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ufc/g su 4 u.c.	<100
	ufc/g su 1 u.c.	<1000
MUFFE E LIEVITI	ufc/g su 5 u.c.	<1000

#### **MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Sampling: 5 sample units (s.u.) – 5 packs

PARAMETER	UNIT OF MEASUREMENT	STANDARD
TOTAL PLATE COUNT (MESOPHILIC AEROBES 32 °C)	cfu/g on 4 s.u.	<100000
	cfu/g on 1 s.u.	<1000000
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	cfu/g on 4 s.u.	<100
	cfu/g on 1 s.u.	<500
SALMONELLA	cfu/25g on 5 s.u.	Absence
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	cfu/g on 4 s.u.	<100
	cfu/g on 1 s.u.	<1000
MOULDS AND YEASTS	cfu/g on 5 s.u.	<1000

	<b>SPECIFICA TECNICA PRODOTTO</b> <b>FINITO/PRODUCT SPECIFICATION</b>  <b>PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA AL</b> <b>CASTELMAGNO DOP/FRESH EGG PASTA WITH</b> <b>PDO CASTELMAGNO CHEESE FILLING</b> <b>FORMATO/SHAPE: PLIN</b> <b>MARCHIO/BRAND: ALFIERI</b>	ST PF 1539-09 Pagina 4 di 4
		SFOGLIA: <b>SFUS0001</b>
		RIPIENO: <b>CAST0001</b>

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD
TEMPO DI COTTURA	min	2
ALTRE CARATTERISTICHE DELLA PASTA	Aspetto: omogeneo Colore: giallo pallido Sapore gradevole Consistenza: al dente, quando cotto ai tempi consigliati.	

#### SENSORIAL CHARACTERISTICS

PARAMETER	UNIT OF MEASUREMENT	STANDARD
COOKING TIME	min	2
OTHER CHARACTERISTICS OF PASTA	Appearance: homogeneous Color: pale yellow Agreeable flavour Consistence: "al dente", when properly cooked.	

#### MODALITA' DI USO E CONSERVAZIONE

Conservare a +4°C.  
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.  
Da consumare previa cottura.  
Consumare entro 3 giorni dall'apertura.

#### CONDITIONS FOR USE AND STORAGE

Store at +4°C.  
Product packaged in a protective atmosphere.  
To be consumed after cooking.  
Once opened, use within 3 days.

#### CODIFICHE:

DA CONSUMARE ENTRO = Giorno mese anno (GG MM AAAA)

#### ENCODINGS:

USE BY = day month year (DD MM YYYY)

**DA CONSUMARE ENTRO: 40 gg**

**USE BY: 40 days**