



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Agnulot piemontese di carne

Cod. articolo: 500 g (060238) – 1000 g (060239)

NOVEMBRE 2014

DATI DEL PRODUTTORE

Bollo ministeriale: ITS9H6JCE
Certificazione ISO 9001-2008 TÜV

INGREDIENTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Ingredienti SFOGLIA 50%, sul prodotto finito: semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero "00", **uova** pastorizzate (min. 20%), acqua. Ingredienti RIPIENO 50%, sul prodotto finito: carne bovina min.25% e suina min.25%, arrosto in erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo, cipolla, aglio, alloro, **sedano**, carote, chiodi di garofano, cannella, pepe, **vino** bianco), prosciutto cotto (coscia suina, acqua, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), riso, **pane** grattugiato (farina di **grano** tenero 0, acqua, sale), bietole, **formaggi** grattugiati (**latte**, sale, caglio), **parmigiano reggiano** (**latte**, sale, caglio), **albume** pastorizzato, preparato per brodo (sale, estratto per brodo, maltodestrine, **lieviti**, olio d'oliva, cipolla, porro, pomodoro, aglio), sale, pepe. Prodotto pastorizzato, conservato in atmosfera protettiva. La data di scadenza è riferita al contenitore integro, una volta aperto consumare entro 3 giorni, soggetto a calo naturale di peso. Spolverati con farina di riso.

OGM

I nostri prodotti non contengono proteine o DNA geneticamente modificati. La nostra società non utilizza OGM nella sua produzione.

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTE, SEDAN, LIEVITI.

ALLERGENI, ED EVENTUALE CONTAMINAZIONE CROCIATA:

oltre agli allergeni dichiarati in etichetta nel nostro stabilimento vengono utilizzati: pesce, crostacei, molluschi, soia, frutta a guscio.

N.B.: Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi.

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100g - Nutritional value for 100g	
Valore energetico - Energy value	214 kcal
Proteine - Protein	13,21g
Carboidrati - Carbohydrates.....	30,80g
Grassi - Fat.....	1,83g

ALFIERI SPECIALITA' ALIMENTARI S.R.L.
C.so Marconi, 10/E – 12050 Magliano Alfieri (CN)
Tel. 0173/66457 Fax 0173/266898

www.alfierialimentari.com – info@alfierialimentari.com

ISCR. REG. IMP. P.IVA-C.F. 03247720042



PERIODO CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Referenza	Shelf life
Agnulot piemontese di carne	30 gg ATM

MODALITA' CONSERVAZIONE

Stabilimento	< = 0°
Trasporto	< = 2°
Punto di vendita	< = 3°

SPECIFICHE PRODUZIONE MATERIE PRIME

Materie prime	Parametri controllati	Frequenza controlli
Farine	Scadenza, umidità, presenza insetti	Ogni consegna, e prima della lavorazione
Uova pastorizzate	Scadenza, colore, odore, sapore	Ogni consegna, e prima della lavorazione
Verdure fresche e/o congelate	Scadenza, colore, odore, sapore	Ogni consegna, e prima della lavorazione
Formaggi	Scadenza, colore, odore, sapore	Ogni consegna, e prima della lavorazione
Carni e salumi	Scadenza, colore, odore, sapore	Ogni consegna, e prima della lavorazione
Formaggi	Scadenza, colore, odore, sapore	Ogni consegna, e prima della lavorazione

CONTROLLI IN PRODUZIONE

Parametri controllati	In linea	Sul prodotto finito	Frequenza
Temperatura	pastorizzazione	A campione	Ogni produzione
Tempo	pastorizzazione	A campione	Ogni produzione
Temperatura	abbattimento	A campione	Ogni produzione
Tempo	abbattimento	A campione	Ogni produzione
Residuo ossigeno in confezione		A campione	Ogni produzione
Oggetti metallici e peso	In linea	Ogni vaschetta	Ogni vaschetta

CONROLLO MICROBIOLOGICO

I controlli microbiologici, come da piano di autocontrollo, vengono effettuati da un laboratorio esterno autorizzato dal Min. della Sanità, accreditato.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLAGGIO

DESCRIZIONE DEL PACKAGING	
Caratteristiche del materiale di confezionamento	Vaschette polipropilene alimentare
Metodo di stampa, data di scadenza, lotto di produzione, ingredienti in etichetta:	Trasferimento termico

Tali materiali di imballaggio sono conformi ai requisiti della normativa vigente in materia di materiali ed oggetti a contatto con i prodotti alimentari, come da dichiarazione del fornitore in ottemperanza al :
regolamento (CE) n ° 1935/2004 del 27/10/2004;
Regolamento UE 10/2011 del 14 gennaio 2011 che abroga la direttiva 2002/72 / CE del 6 agosto al 2002
decreto n ° 2008-1469 del 30 dicembre 2008 che abroga il decreto parzialmente modificato 92-631 su 8 luglio, 1992
Decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modifiche.

ALFIERI SPECIALITA' ALIMENTARI S.R.L.
C.so Marconi, 10/E – 12050 Magliano Alfieri (CN)
Tel. 0173/66457 Fax 0173/266898
www.alfierialimentari.com – info@alfierialimentari.com
ISCR. REG. IMP. P.IVA-C.F. 03247720042