



## SCHEMA TECNICA

REV.01  
del 04/03/2025

### FAGOTTINO AL TIMO IN ATM

<b>Azienda</b>	F.lli Porro s.r.l.		
<b>Sede operativa</b>	Via Nazionale 48 – Fraz. Nava – 18024 Pornassio (IM)		
<b>Numero di riconoscimento</b>	CE IT 9 3136 L		
<b>Denominazione di vendita</b>	Fagottino al timo		
<b>Denominazione commerciale</b>	Pasta Fresca Ripiena a base di verdura in atmosfera protettiva		
			
<b>Ingredienti</b>	<p>Ripieno (52%): ricotta (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, sale, lievito madre (farina di GRANO tenero tipo 2 biologica), lievito di birra), spinaci, bietole, borragini, FORMAGGIO grattugiato (contiene LATTE), UOVA di gallina allevate a terra, porro, olio extravergine di oliva, sale, timo, maggiorana, pepe, noce moscata.</p> <p>Sfoglia (46%): farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA di gallina allevate a terra, spinaci, acqua, timo.</p> <p>Sfarinati con farina di riso.</p> <p>Può contenere tracce di SEDANO, SENAPE, SOIA e PESCE.</p>		
<b>Processo produttivo</b>	Miscelazione materie prime per impasto, verifica omogeneità impasto, sfogliatura impasto; formatura pasta, preparazione ripieno, inserimento del ripieno all'interno del polmone di alimentazione, formatura della pasta ripiena, pastorizzazione, abbattimento termico, confezionamento, etichettatura, stoccaggio.		
<b>Modalità confezionamento</b>	ATM		
<b>Unità di vendita</b>	Merce peso fisso		
<b>Formati</b>	350 gr	500 gr	1000 gr
<b>Dimensioni vaschetta</b>	(mm 177x227x35)	(mm 175x226x50)	(mm 2650x320x40)
<b>Codice EAN</b>	8032605571595	8032605571557	8032605571564
<b>Confezione</b>	Vaschetta APET – EVOH – PE; film PET – PE EVOH PE		
<b>Imballo</b>	Scatola cartone		
<b>Rintracciabilità</b>	Lotto A gmmaa		
<b>Lotto</b>	Corrisponde alla data di produzione		
<b>Shelf life</b>	25 gg dalla produzione		
<b>Trasporto</b>	Temperatura controllata ≤ 4°C		
<b>Modalità di conservazione</b>	Temperatura controllata 0/+ 4°C		
<b>Modalità di consumo</b>	Il prodotto deve essere consumato previa cottura.		
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Salmonella spp	Assente	
	Stafilococcus aureus	≤ 100 UFC/g	
	E. Coli	≤ 100 UFC/g	
	CMT	≤ 100000 UFC/g	
	Lysteria m.	Assente	
	Lieviti	≤ 1000 UFC/g	
	Muffe	≤ 1000 UFC/g	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore	Verde	
	Sapore	Tipico del prodotto, assenza di odori anomali o sgradevoli o comunque odori eccessivi di qualunque tipo.	
	Odore	Gradevole, assenza odori estranei	
<b>Informazioni nutrizionali</b>	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	VALORI MEDI		PER 100 g
	ENERGIA	kJ	952
		kcal	226
	GRASSI	g	5,8
	di cui acidi grassi saturi	g	5,3
	CARBOIDRATI	g	33
	di cui zuccheri	g	0,5
	PROTEINE	g	9,0
	SALE	g	0,80