

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	

MODELLO PER PASTA FRESCA ALL'UOVO E SURGELATO RIPIENA CON CARNE E DERIVATI ANCHE SALUMI



Casoncello alla Bresciana

Agnolino

Marubini

CODICE PRODOTTO	Nome commerciale del prodotto:	Denominazione legale di vendita:
01	Casoncello alla Bresciana, Agnolino, Marubini, Tortello al Brasato.	Specialità gastronomica

Ingr. pasta: semola di **GRANO** duro (39%), farina di **GRANO** tenero tipo "00" (26%), **TUORLO D'UOVO** pastorizzato (18%) **MISTO D'UOVO** pastorizzato (17%)

Ingredienti ripieno: carne di bovino adulto (30%), carne di suino, (25%), mortadella (carne suino, **LATTE** in polvere, sale), prosciutto crudo (carne suino, sale), Mortadella (carne di suino, sale, destrosio) vino bianco, vino rosso, Pane (**FARINA DI FRUMENTO**, sale, lievito di birra, acqua), formaggio (**LATTE**, caglio, sale), dado di carne senza glutammato, sale, pepe, carote*, cipolle*, **SEDANO***

Ingredienti ripieno Brasato carne di bovino, vino rosso, pangrattato (farina di **GRANO** tenero, acqua, lievito, sale), formaggio (**LATTE**, caglio, sale), carote*, **SEDANO***, cipolle*, chiodi di garofano, sale, dado di carne senza glutammato.

***Prodotto surgelato all'origine**

LOTTO	ALLERGENI	OGM
Data di produzione con data del giorno dell'anno	Glutine, uova, latte e derivati, sedano. Può contenere tracce di frutta in guscio e SO2	Il sistema qualità aziendale, in accordo con la politica aziendale, ha selezionato accuratamente le materie prime assicurandone l'origine non OGM

Termine di conservazione	Modalità di conservazione	Modalità e tempi di cottura
Da consumarsi previa cottura entro il: 15 gg sul prodotto fresco 90 gg sul prodotto surgelato	0°+4°C sul prodotto fresco -18° C sul prodotto surgelato	2/3 min agnolino 7/8 min altre tipologie

Confezionamento
Gr 250 gr 500 gr 1000 gr 1500
Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione DIMENSIONI VASCHE Vaschette ad iniezione in PP copolimero omopolimero GR 250 260*160*43 / GR 500 260*160*57 – 260*160*81 GR 1000 320,5*262*60 / GR 1500 320,5*262*100 Film 1 strato di PET

Prodotto e confezionato nel laboratorio: Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992 info@pastaioagostino.it www.pastaioagostino.it

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	

Film 1 strato di PP CONFORME DIRETTIVE (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).

Caratteristiche microbiologiche (Reg. (CE) 853/2004 – Reg. (CE) 2073/2005)		
		Valori medi di riferimento / standard aziendale
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE PRODOTTI AZIENDALI *	CBT	< 1000 ufc/g
	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Muffe	< 50 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g
	Clostridium perfringens	<100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	

MODELLO SCHEDA TECNICA PER PASTE FRESCHE SENZA UOVO E SENZA CARNE E DERIVATI



CODICE PRODOTTO		Nome commerciale del prodotto:	Denominazione legale di vendita:
02		Maccheroncini, Tagliolini NO UOVO	Specialità gastronomica

INGREDIENTI: *semola di GRANO duro(55%), farina di GRANO tenero "00" (15%), acqua*

LOTTO	ALLERGENI	OGM
Data di produzione con data del giorno dell'anno	Glutine. Può contenere tracce di frutta in guscio e SO2	Il sistema qualità aziendale, in accordo con la politica aziendale, ha selezionato accuratamente le materie prime assicurandone l'origine non OGM

Termine di conservazione	Modalità di conservazione	Modalità e tempi di cottura
Da consumarsi previa cottura entro il: 25 gg sul prodotto fresco	0° + 4° C	4/5 min

Confezionamento
Gr 500 gr 1000
Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione DIMENSIONI VASCHEFFE Vaschette ad iniezione in PP copolimero omopolimero GR 250 260*160*43 / GR 500 260*160*57 – 260*160*81 GR 1000 320,5*262*60 / GR 1500 320,5*262*100 Film 1 strato di PET

Prodotto e confezionato nel laboratorio: Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992 info@pastaioagostino.it www.pastaioagostino.it

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	

Film 1 strato di PP CONFORME DIRETTIVE (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).

Caratteristiche microbiologiche (Reg. (CE) 853/2004 – Reg. (CE) 2073/2005)		
		Valori medi di riferimento / standard aziendale
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE PRODOTTI AZIENDALI *	CBT	< 1000 ufc/g
	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Muffe	< 50 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi



CODICE PRODOTTO	Nome commerciale del prodotto:	Denominazione legale di vendita:
03	Tortello Amaro di Castel Goffredo Pasta Fresca all'uovo ripiena Pasta Surgelato all'uovo ripiena	Specialità gastronomica

INGREDIENTI

In Ingredienti pasta: semola di **GRANO** duro (39%), farina di **GRANO** tenero tipo "00" (26%), **TUORLO D'UOVO** pastorizzato (18%) **MISTO D'UOVO** pastorizzato (17%).

Ingredienti ripieno: bieta erbetta* (50% sul rip., 15% sul pr. finito), Grana (**LATTE**, sale, caglio, lisozima: proteina dell'**UOVO**), Pane (**FARINA DI FRUMENTO**, sale, lievito di birra, acqua), **BURRO**, cipolla*, salvia*, erba amara* 4%, aglio*, noce moscata e sale.

* prodotto surgelato all'origine

LOTTO	ALLERGENI	OGM
-------	-----------	-----

Prodotto e confezionato nel laboratorio: Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992 info@pastaioagostino.it www.pastaioagostino.it

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	

Data di produzione con data del giorno dell'anno	Glutine, uova, latte e derivati. Può contenere tracce di frutta in guscio e SO2	Il sistema qualità aziendale, in accordo con la politica aziendale, ha selezionato accuratamente le materie prime assicurandone l'origine non OGM
---	--	---

Termine di conservazione	Modalità di conservazione	Modalità e tempi di cottura
Da consumarsi previa cottura entro il: 15 gg sul prodotto fresco 90 gg sul prodotto surgelato	0°+4°C sul prodotto fresco -18° C sul prodotto surgelato	7/8 min in acqua bollente salata

Confezionamento	
Gr 250 gr 500 gr 1000 gr 1500	
Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione	
DIMENSIONI VASCHETTE Vaschette ad iniezione in PP copolimero omopolimero	
GR 250 260*160*43 / GR 500 260*160*57 – 260*160*81	
GR 1000 320,5*262*60 / GR 1500 320,5*262*100	
Film 1 strato di PET	
Film 1 strato di PP CONFORME DIRETTIVE (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).	

Caratteristiche microbiologiche (Reg. (CE) 853/2004 – Reg. (CE) 2073/2005)		
		Valori medi di riferimento / standard aziendale
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE PRODOTTI AZIENDALI *	CBT	< 1000 ufc/g
	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Muffe	< 50 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	



CODICE PRODOTTO	Nome commerciale del prodotto:	Denominazione legale di vendita:
04	I Capunsèi	Specialità gastronomica

*INGREDIENTI: pangrattato (farina di **GRANO** tenero, acqua, lievito, sale), formaggio (**LATTE**, caglio, sale), BURRO, aglio*, dado di verdure senza glutammato, sale, noce moscata*

LOTTO	ALLERGENI	OGM
Data di produzione con data del giorno dell'anno	Glutine, latte e derivati, sedano. Può contenere tracce di frutta in guscio e SO ₂ .	Il sistema qualità aziendale, in accordo con la politica aziendale, ha selezionato accuratamente le materie prime assicurandone l'origine non OGM

Termine di conservazione	Modalità di conservazione	Modalità e tempi di cottura
Da consumarsi previa cottura entro il: 15 gg sul prodotto fresco 90 gg sul prodotto surgelato	0°+4°C sul prodotto fresco -18° C sul prodotto surgelato	2/3 min agnolino 7/8 min altre tipologie

Confezionamento
250 gr 500 gr 1000 gr
Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione DIMENSIONI VASCHE Vaschette ad iniezione in PP copolimero omopolimero GR 250 260*160*43 / GR 500 260*160*57 – 260*160*81 GR 1000 320,5*262*60 / GR 1500 320,5*262*100 Film 1 strato di PET Film 1 strato di PP CONFORME DIRETTIVE (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).

Caratteristiche microbiologiche (Reg. (CE) 853/2004 – Reg. (CE) 2073/2005)		
		Valori medi di riferimento / standard aziendale
CARATTERISTICHE	CBT	< 1000 ufc/g
	Coliformi totali	< 100 ufc/g

Prodotto e confezionato nel laboratorio: Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992 info@pastaioagostino.it www.pastaioagostino.it

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	

MICROBIOLOGICHE PRODOTTI AZIENDALI *	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Muffe	< 50 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	



CODICE PRODOTTO	Nome commerciale del prodotto:	Denominazione legale di vendita:
05	Gnocchi di patate	Specialità gastronomica

Ingredienti : Patate(70%), farina di GRANO TENERO "00", PREPARATO PER GNOCCHI(fiocco di patate, AMIDO DI MAIS, fecola di patate, FARINA DI GRANO TENERO, E223, E 304, E 330, E471, E 450), noce moscata, sale.

LOTTO	ALLERGENI	OGM
Data di produzione con data del giorno dell'anno	Glutine, uova, latte e derivati, sedano. Può contenere tracce di frutta in guscio e SO2.	Il sistema qualità aziendale, in accordo con la politica aziendale, ha selezionato accuratamente le materie prime assicurandone l'origine non OGM

Termine di conservazione	Modalità di conservazione	Modalità e tempi di cottura
Da consumarsi previa cottura entro il: 15 gg sul prodotto fresco 90 gg sul prodotto surgelato	0°+4°C sul prodotto fresco -18° C sul prodotto surgelato	2/3 min

Confezionamento

250 gr 500 gr 1000 gr 2000 gr

Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione DIMENSIONI VASCHETTE Vaschette ad iniezione in PP copolimero omopolimero GR 250 260*160*43 / GR 500 260*160*57 – 260*160*81 GR 1000 320,5*262*60 / GR 1500 320,5*262*100 Film 1 strato di PET Film 1 strato di PP CONFORME DIRETTIVE (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).
--

Caratteristiche microbiologiche (Reg. (CE) 853/2004 – Reg. (CE) 2073/2005)		
		Valori medi di riferimento / standard aziendale
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE PRODOTTI AZIENDALI *	CBT	< 1000 ufc/g
	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Muffe	< 50 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g

Prodotto e confezionato nel laboratorio: Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992 info@pastaioagostino.it www.pastaioagostino.it

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	

	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g
	Clostridium perfringens	<100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	



CODICE PRODOTTO	Nome commerciale del prodotto:	Denominazione legale di vendita:
06	Tortello Mantovano di Zucca	Specialità gastronomica

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro (39%), farina di GRANO tenero tipo "00" (26%), TUORLO D'UOVO pastorizzato (18%) MISTO D'UOVO pastorizzato (17%).

Ingredienti ripieno: zucca (60% sul ripieno, 50% sul prodotto finito) formaggio (LATTE, caglio, sale), amaretti(zucchero, MANDORLE di albicocche, albume d'UOVO, LATTOSIO), mostarda(mele, zucchero), Pane (FARINA DI FRUMENTO, sale, lievito di birra, acqua), noce moscata, cannella, sale, aromi.*

LOTTO	ALLERGENI	OGM
Data di produzione con data del giorno dell'anno	Glutine, uova, latte e derivati, sedano. Può contenere tracce di frutta in guscio e SO2.	Il sistema qualità aziendale, in accordo con la politica aziendale, ha selezionato accuratamente le materie prime assicurandone l'origine non OGM

Termine di conservazione	Modalità di conservazione	Modalità e tempi di cottura
Da consumarsi previa cottura entro il: 15 gg sul prodotto fresco 90 gg sul prodotto surgelato	0°+4°C sul prodotto fresco -18° C sul prodotto surgelato	7/8 min

MODALITA' DI TRASPORTO:

Confezionamento
250 gr 500 gr 1000 gr 1500 gr 2000 gr
Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione DIMENSIONI VASCHEFFE Vaschette ad iniezione in PP copolimero omopolimero GR 250 260*160*43 / GR 500 260*160*57 – 260*160*81 GR 1000 320,5*262*60 / GR 1500 320,5*262*100 Film 1 strato di PET Film 1 strato di PP CONFORME DIRETTIVE (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).

Caratteristiche microbiologiche (Reg. (CE) 853/2004 – Reg. (CE) 2073/2005)	
	Valori medi di riferimento / standard aziendale

Prodotto e confezionato nel laboratorio: Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992 info@pastaioagostino.it www.pastaioagostino.it

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE PRODOTTI AZIENDALI *	CBT	< 1000 ufc/g
	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Muffe	< 50 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g
	Clostridium perfringens	<100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	



CODICE PRODOTTO		Nome commerciale del prodotto:	Denominazione legale di vendita:
07		I Passatelli Prodotto Artigianale fatto a Mano	Specialità gastronomica

INGREDIENTI: pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, lievito, sale), formaggio (LATTE, caglio, sale), pepe, noce moscata

LOTTO	ALLERGENI	OGM
Data di produzione con data del giorno dell'anno	Glutine, latte e derivati. Può contenere tracce di frutta in guscio e SO ₂ .	Il sistema qualità aziendale, in accordo con la politica aziendale, ha selezionato accuratamente le materie prime assicurandone l'origine non OGM

Termine di conservazione	Modalità di conservazione	Modalità e tempi di cottura
Da consumarsi previa cottura entro il: 15 gg sul prodotto fresco 90 gg sul prodotto surgelato	0°+4°C sul prodotto fresco -18° C sul prodotto surgelato	1/2 min

MODALITA' DI TRASPORTO:

Confezionamento
250 gr 500 gr 1000 gr
Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione DIMENSIONI VASCHEFFE Vaschette ad iniezione in PP copolimero omopolimero GR 250 260*160*43 / GR 500 260*160*57 – 260*160*81 GR 1000 320,5*262*60 / GR 1500 320,5*262*100 Film 1 strato di PET Film 1 strato di PP CONFORME DIRETTIVE (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).

Caratteristiche microbiologiche (Reg. (CE) 853/2004 – Reg. (CE) 2073/2005)		
		Valori medi di riferimento / standard aziendale
CARATTERISTICHE	CBT	< 1000 ufc/g

Prodotto e confezionato nel laboratorio: Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992 info@pastaioagostino.it www.pastaioagostino.it

 Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		Data 16.02.2017 Rev. 00
	SCHEDA TECNICA	

MICROBIOLOGICHE PRODOTTI AZIENDALI *	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Muffe	< 50 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Stafilococco Aureo	< 100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.

 <i>Pastaio Agostino</i> Pastaio Agostino di Ferrari Francesco str. Bertuzzi n.20/A contrada Zecchini, Castel Goffredo(MN) TEL 338 6089992		<i>Data 16.02.2017</i> <i>Rev. 00</i>
	SCHEDA TECNICA	