

Loc. Molino Marco, 20

28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. RQF

Rev.9

del 02/05/2017

Validità fino al

01/05/2020

MARCHIO DI VENDITA:



FRESCO ATM

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE:

**RAVIOLO AI FORMAGGI** 

### Ingredienti:



Sfoglia (50%): semola di GRANO duro, UOVA (20% sulla pasta 10% sul totale), farina di GRANO tenero, acqua, sale.

Ripieno (50%): Ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), FORMAGGIO Emmentaler D.O.P. (20% sul ripieno; 10% sul totale), FORMAGGIO Edamer (10% sul ripieno; 5% sul totale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), UOVO, LATTE scremato in polvere, Grana Padano D.O.P. (4% sul ripieno; 2% sul totale) (LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), fiocco di patate (contiene SOLFITI), sale, aromi (contiene GLUTINE), conservante: E200, spezie.

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: Prodotto spolverato con farina di riso.

ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti derivati, solfiti. Potrebbe contenere tracce di pesce, soia, sedano, crostacei e frutta a guscio.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE		
PARAMETRI	LIMITI	
Carica batterica totale	1,0 x 10 <sup>6</sup> Ufc/g	
Enterobatteriacee	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g	
Escherichia coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi (∞)	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g	
Listeria monocytogenes (ð)	<11 ufc/ g	
Salmonella spp	Assente in 25 g	
Bacillus cereus	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g	
Clostridi solfiti riduttori	< 10 Ufc/g	
Lieviti e muffe	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g	
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg	
aw	0.92-0.97	
Acidità	<7°	
pH	5.5-5.9	

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 1 di 2
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	



Loc. Molino Marco, 20

28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

### **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. RQF

Rev.9

del 02/05/2017

Validità fino al 01/05/2020

### **CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Celle refrigerate a temperatura +4/6°C

# **CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE**

Automezzi refrigerati a temperatura +4/6°C

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)		
Energia	1199 kJ	
	286 Kcal	
Grassi	11 g	
di cui acidi grassi saturi	5,9 g	
Carboidrati	34 g	
di cui zuccheri	2,4 g	
Proteine	15 g	
Sale	0,95 g	

### **DETTAGLI SULLA CONFEZIONE**

Confezionamento: cuscino in CARTA + PA + PP in atmosfera protettiva

Peso confezione: 500g Pezzi per imballo: n° 4

Dimensioni imballo: 410 x 290 x 65 mm

Codici EAN 13: presente su etichetta: 8005299003574

Codici EAN 13: presente su etichetta: 8005299000993

Data di scadenza e lotto riportati sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000"

Bancale: 6 imballi per 20 piani.

### DURABILITÀ (shelf-life minima residua):

21 giorni

### **ISTRUZIONI PER L'USO**

Conservazione: a temperatura di  $+4/6^{\circ}$  C.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto

Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 5 giorni in frigorifero.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 5/6 minuti.

Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 2 di 2
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	