



# RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

## “TAVOLA REALE”

**CODICE**  
**MARR**  
**054411**

 EMISSIONE: 13/02/14  
 REVISIONE: 5 del 17/05/18

 Pagina 1  
 Di 4

### 1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODOTTO

*Ravioli ricotta e spinaci*

### 2. DENOMINAZIONE LEGALE

*Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata*

### 3. CODICE ARTICOLO FORNITORE: 054411

### INGREDIENTI

**Pasta** (55%): farina di GRANO tenero "00" - UOVA (22%) - semola di GRANO duro .

**Ripieno** (45%): RICOTTA(40%) (siero vaccino, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore d'acidità: acido citrico, acido lattico) - spinaci (27%) - FORMAGGI (QUARTIROLO, GRANA PADANO [LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO], PARMIGIANO REGGIANO) - pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito di birra) - sale - fibra vegetale - noce moscata - paprica.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pasta fresca all'uovo surgelata, formato raviolo con ripieno a base di ricotta e spinaci

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 G

	udm	Valore su 100 g
<b>Energia</b>	kcal	232
<b>Energia</b>	kJ	979
<b>Proteine</b>	g	11
<b>Carboidrati</b>	g	33
<b>Di cui zuccheri</b>	g	1,8
<b>Grassi</b>	g	5,3
<b>Di cui saturi</b>	g	2,8
<b>Sale</b>	g	0,74

#### **Prodotto nello stabilimento di via Sassonia 16, 47922 Rimini**

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.



# RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

## “TAVOLA REALE”

**CODICE**  
**MARR**  
**054411**

 EMISSIONE: 13/02/14  
 REVISIONE: 5 del 17/05/18

 Pagina 2  
 Di 4

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

pH	< 7	Aw	0,95±0,02
		UR	>24%

DIMENSIONI MEDIE (mm)	LUNGHEZZA	41±2	
	LARGHEZZA	41±2	
	ALTEZZA	10±2	
PESO MEDIO (g):	8,5±0,5		
NUMERO PEZZI IN 100G	12		
PERCENTUALE PASTA/RIPIENO (±2)	55/45		
SPESSORE SFOGLIA (mm)	1,0±0,1		
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO	4/5min		

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985- Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)	<3x10 <sup>5</sup> ufc/g	
	Stafilococcus	<1x10 <sup>2</sup>	Salmonella - Listeria assente /25g
	E. coli:	<10 ufc/g	
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g	

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>ASPETTO</b>	prodotto ben formato e ben tagliato, di forma quadrata, a pezzatura omogenea, integro.
<b>COLORE</b>	giallo, omogeneo; ripieno di colore bianco/verde. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
<b>SAPORE</b>	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

### ALLERGENI

Il prodotto contiene: GLUTINE, LATTE, UOVA. Può contenere tracce di: CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, MOLLUSCHI, PESCE, SEDANO, SENAPE, SOLFITI, SOIA.

#### **Prodotto nello stabilimento di via Sassonia 16, 47922 Rimini**

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.

MARCHIO COMMERCIALE



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# RAVIOLI RICOTTA E SPINACI "TAVOLA REALE"

**CODICE**  
**MARR**  
**054411**

 EMISSIONE: 13/02/14  
 REVISIONE: 5 del 17/05/18

 Pagina 3  
 Di 4

## DATI LOGISTICI

<b>CONFEZIONE</b>	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO (Sottovuoto, ecc)	sacchetto in PET/PE	
	NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	400±25	
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO-CONFEZIONE	1 kg	
<b>IMBALLO</b>	TIPOLOGIA IMBALLO	CARTONE	
	DIMENSIONI (L x l x h)	283 x 213 h161 mm	
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO	3kg	
	NUMERO CONFEZIONI-PEZZI PER IMBALLO	3 x 1kg	
	CODICE EAN	EAN13 8011921555588 GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)	
<b>PALLET</b>	NUMERO STRATI X PALLET	11	
	NUMERO CARTONI PER STRATO	14	
	NUMERO TOTALI CARTONI	154	
	PESO NETTO PALLET	462kg	

### **Prodotto nello stabilimento di via Sassonia 16, 47922 Rimini**

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.

MARCHIO COMMERCIALE



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

## “TAVOLA REALE”

**CODICE**  
**MARR**  
**054411**

 EMISSIONE: 13/02/14  
 REVISIONE: 5 del 17/05/18

 Pagina 4  
 Di 4

### CONSERVAZIONE

PRODOTTO SURGELATO		TMC	18 mesi (gg/mm/aaaa)
MODALITÀ DI TRASPORTO		Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)
STOCCAGGIO	Nel congelatore	in frigorifero (0/4°C)	24 ore
		scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni
		* (-6°C)	1 settimana
		** (-12°C)	1 mese
		*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)
			<b>Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato</b>

### MODALITA' DI UTILIZZO

portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e lasciare cuocere, una volta ripreso il bollore, per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere

### DICHIARAZIONI

-

#### **Prodotto nello stabilimento di via Sassonia 16, 47922 Rimini**

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.