

MARCHIO COMMERCIALE



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**  
**I.Q.F.**  
**“TAVOLA REALE”**

**CODICE**  
**MARR**  
**59222**

EMISSIONE: 12/05/15

REVISIONE: 4 del  
19/02/2018

Pagina 1

Di 4

**1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODOTTO***Cannelloni Ricotta e Spinaci I.Q.F.***2. DENOMINAZIONE LEGALE***Specialità gastronomica***3. CODICE ARTICOLO FORNITORE: 59222****INGREDIENTI**

**Ingredienti:** RICOTTA (37%) (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico) - semola di GRANO duro - LATTE - spinaci (8%) - UOVA - GRANA PADANO (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO) - fibra vegetale - farina di GRANO tenero - olio di semi di girasole - BURRO - sale - fiocchi di patate - noce moscata.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto di gastronomia con ripieno di ricotta e spinaci

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 G**

	udm	Valore su 100 g
<b>Energia</b>	kcal	147
<b>Energia</b>	kJ	615
<b>Proteine</b>	g	6,8
<b>Carboidrati</b>	g	16
<b>Di cui zuccheri</b>	g	2,1
<b>Grassi</b>	g	5,7
<b>Di cui saturi</b>	g	2,8
<b>Sale</b>	g	1,7

**Prodotto nello stabilimento di via Puisle 31 - Borgo Valsugana - Italia**

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

# CANNELLONI RICOTTA E SPINACI I.Q.F. "TAVOLA REALE"

**CODICE**  
**MARR**  
**59222**

EMISSIONE: 12/05/15

REVISIONE: 4 del  
19/02/2018

Pagina 2

Di 4

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

pH	< 7		
----	-----	--	--

DIMENSIONI MEDIE (mm)	LUNGHEZZA	100±2	
	LARGHEZZA	27±1	
PESO MEDIO (g):		50 ± 2	
NUMERO PEZZI IN 100G		2	
PERCENTUALE PASTA/RIPIENO (±2)		38/62	
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO		25 minuti in forno ventilato a 180°C	

## 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	<10 <sup>2</sup> ufc/g
	E. coli:	<10 ufc/g
	Enterobatteri	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
	Salmonella - Listeria	assente /25g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>ASPETTO</b>	prodotto ben formato e ben tagliato, di forma tipica di cannellone, 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.

### **Prodotto nello stabilimento di via Puisle 31 - Borgo Valsugana - Italia**

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

**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**  
**I.Q.F.**  
**“TAVOLA REALE”**

**CODICE**  
**MARR**  
**59222**

EMISSIONE: 12/05/15

REVISIONE: 4 del  
19/02/2018

Pagina 3

Di 4

**ALLERGENI**

Cereali, latte, uova.

**DATI LOGISTICI**

<b>CONFEZIONE</b>	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO (Sottovuoto, ecc)	sacchetto in plastica blu idoneo al contatto con gli alimenti	
	NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	60	
	PESO NETTO SINGOLO PEZZO-CONFEZIONE	3kg	
<b>IMBALLO</b>	TIPOLOGIA IMBALLO	CARTONE	
	DIMENSIONI (L x l x h)	296 x 200 h135 mm	
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO	3kg	
	NUMERO CONFEZIONI-PEZZI PER IMBALLO	1sacchetto da 3kg	
	CODICE EAN	EAN13 8011921003461 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 Puisle 31 - Borgo Valsugana - Italia**

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

**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**  
**I.Q.F.**  
**“TAVOLA REALE”**

**CODICE**  
**MARR**  
**59222**

EMISSIONE: 12/05/15

REVISIONE: 4 del  
19/02/2018

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

Disponere il prodotto ancora surgelato in una teglia e condirlo a piacere. Preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere per il tempo di cottura consigliato. Attendere 5/10 min. prima di servire.

### DICHIARAZIONI

**Prodotto nello stabilimento di via Puisle 31 - Borgo Valsugana - Italia**

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.