



SCHEDA TECNICA

A5-P02

**Raviolacci Ricotta e Spinaci
(Tortelli Maremmani)**

Cod. CR30210

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

Rev.: 01/02/2017

VERIFICATO DA : AQ

INGREDIENTI

Pasta (40%): farina di GRANO tenero "00" - UOVA (22%) - semola di GRANO duro.

Ripieno (60%): RICOTTA (39%) (siero vaccino, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore d'acidità: acido citrico, acido lattico) - spinaci (26%) - FORMAGGI (GRANA PADANO [LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO], QUARTIROLO, PARMIGIANO REGGIANO) - PANNA (LATTE, stabilizzante: carragenina) - pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito di birra) - fibra vegetale - sale - estratto di noce moscata - paprica.

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

Probabile traccia non intenzionale (cross contamination)*

	Presenza nel prodotto			
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati	X			
Uova e prodotti derivati	X			
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	X	
Arachidi e prodotti a base arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati °		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	X	
Senape e prodotti a base di senape		X	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride Solforosa e solfiti (concentrazioni > 10mg/kg espressi in SO ₂ nel prodotto finito)		X	X	
Molluschi e prodotti derivati		X	X	
Lupino e prodotti derivati		X		X

* per traccia si intende la sostanza che residua piu' di 1 mg/kg nel prodotto finito

° mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati

CARATTERISTICHE TECNICHE (valori medi)

DIMENSIONI MEDIE (mm)	LUNGHEZZA	55±5	
	LARGHEZZA	55±5	
PESO minimo - massimo (g):		28 - 30	
NUMERO PEZZI IN 100G		3	
PERCENTUALE PASTA/RIPIENO (±2)		40/60	
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO		4/5min	
CONSIGLI PER L'USO	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		

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N°1829/2003 e succ. modifiche e al Reg. CE N°1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime).

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Raviolacci Ricotta e Spinaci (Tortelli Maremmani)	Cod. CR30210
PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA		Rev.: 01/02/2017 VERIFICATO DA : AQ

NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g)

I valori in tabella sono stati calcolati in base alla ricetta e alle dichiarazioni nutrizionali degli ingredienti fornite dai fornitori o reperite in letteratura.

VALORE ENERGETICO	Kcal 216 Kj 909	CARBOIDRATI (g)	25	di cui zuccheri:	1,8	SALE (g)	0,90
PROTEINE (g)	11	GRASSI (g)	7,5	di cui saturi:	3,5		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	prodotto ben formato e ben tagliato, di forma rettangolare, a pezzatura omogenea, integro.
COLORE	giallo, omogeneo; ripieno di colore bianco con foglie di spinaci. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
SAPORE	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

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)

Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato

PESO NETTO	3x1kg non vendibili singolarmente	PESO LORDO	3,3kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	sacchetto in PET/PE		Denominazione di vendita – codice prodotto – allergeni - TMC - lotto – tempo di cottura – porzione consigliata – peso di un pezzo	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE			denominazione di vendita - codice prodotto – elenco ingredienti – dichiarazione nutrizionale – peso netto - lotto - TMC – tempo di cottura – porzione consigliata – porzioni per cartone - responsabile commerciale - EAN13 – EAN 128
	DIMENSIONI EAN13	283 x 213 h161 8011921002105		
PALLETIZZAZIONE	EUR cm120x80x15h		14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet	
	USA cm100x120x15h		17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet	

PROFILO ANALITICO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985– Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 ⁵ ufc/g	
	Stafilococcus	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria	
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	< 7	Aw	0,95±0,02
			UR	>24%