


DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGGI
TIPOLOGIA PRODOTTO	Pasta fresca ripiena fatta a mano
CODICE REFERENZA	006
CODICE A BARRE	80178560...
SHELF LIFE	21 gg (se fresco); 62 gg (se pastorizzato)

CARATTERISTICHE FISICHE

<p>FORMA</p> <p>PESO MEDIO PRODOTTO FINITO per tipologia</p> <p>NUMERO DI RAVIOLI PER VASC. PER TIPO DI RAVIOLO</p> <p>PESO NETTO DELLA CONFEZIONE</p>	 <p>Bauletto</p> <p>28 g</p> <p>35/36</p> <p>1000g</p>
<p>PRODOTTO</p>	<p>Da consumare previa cottura in acqua bollente salata</p> <p>Tempo di cottura : 2 minuti</p> <p>Confezionato in ATM - non forare</p> <p>Una volta aperta la confezione, consumare il prodotto entro 3 giorni</p>

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE DELLA PASTA	gialla
ODORE	tipico senza note estranee
SAPORE	tipico del Provolone, Gorgonzola, Pecorino e Grana Padano

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		Target	Max.	Note
E. coli	ufc/g	<10	<100	
Stafilococco Aureo	ufc/g	<500		
Anaerobi Solfito riduttori	ufc/g	<1000		
Microrganismi mesofili aerobi a 30°C	ufc/g	<1.000.000		variabile sec. tipologia MP
Salmonella	in 25 g	assente		
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente		

INGREDIENTI

Ingredienti pasta 50%	Ingredienti ripieno 50%
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova intere pastorizzate, acqua, sale	Ricotta 67% (siero di latte vaccino, latte intero pastorizzato, crema di latte , panna , sale, correttore d'acidità: acido citrico, conservante: acido lattico) Provolone 13% (latte , sale, caglio) Grana Padano D.O.P 7% (latte , sale, caglio, lisozima : proteina naturale dell' uovo) Pecorino Romano D.O.P 7% (latte di pecora, sale, caglio) Gorgonzola 7% (latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati; sale marino essiccato, caglio di origine animale, muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium) Pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra) sale Noce moscata

Il prodotto è spolverato in superficie con farina di riso termotrattato

Reg. CE 775/18

Ricotta: Origine Italia

Provolone: origine UE

Grana Padano D.O.P: origine Italia

Pecorino Romano D.O.P: origine Italia

Gorgonzola: origine Italia

Dichiarazione nutrizionale

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 25 ottobre 2011



Ricetta: Cod. 006 Formaggi - Rev. del 2021

Prodotto crudo

Valori nutrizionali medi	Per 100g	AR % *
Energia	1093 kJ / 260 kcal	13 / 13
Grassi	10 g	14
di cui acidi grassi saturi	5,1 g	26
Carboidrati	28 g	11
di cui zuccheri	2,1 g	2,3
Proteine	13 g	26
Sale	1,1 g	18,3

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

DICHIARAZIONE ALLERGENI / OGM

Allergeni Il prodotto può contenere tracce di crostacei, pesce, molluschi, sedano, soia, sesamo, senape, noci, frutta a guscio, solfiti	Il prodotto contiene: glutine, latte, uovo
OGM e DERIVATI DA OGM	ASSENTI

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO

	PRIMARIO	SECONDARIO
MATERIALE	Vaschette in polipropilene	CARTONE
DIMENSIONI VASCHETTA mm	L 314 x l 262 x h 50	
DIMENSIONI CARTONE mm	L 323 x l 266 x h 306	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0° / +4°C	

PALLETIZZAZIONE da 1 Kg

DIMENSIONI PALLET	Europallet 80 x 120
PEZZI PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	10
STRATI PER PALLET	6
CARTONI PER PALLET	50 / 60