

MARCHIO DI VENDITA:

Arte in Pasta

g 250 TAKE-AWAY

PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: **RAVIOLO DEL PLIN**



Ingredienti:

Sfoglia (60%): semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta; 12% sul totale), acqua, sale.

Ripieno (40%): carne di suino, carne di bovino, mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, zucchero, spezie, aromi, aglio, antiossidante: E300, conservante: E250), arrosto (carne di suino, sale, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), formaggio Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), spinaci, **LATTE** scremato in polvere, sale, vino rosso, aromi (contiene **GLUTINE**), ortaggi in proporzione variabile (cipolle, carote, **SEDANO**), **UOVA**, erbe aromatiche, olio di girasole, conservante: E200, spezie. Spolvero di farina di riso

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.*

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

INDICAZIONE ALLERGENI
In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011

ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✗	✓
Uova e prodotti a base di uova	✓	NA
Pesce e prodotti a base di pesce	✗	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✗	✗
Soia e prodotti a base di soia	✗	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✓	NA
Frutta a guscio	✗	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	✓	NA
Senape e prodotti a base di senape	✗	✗
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✗
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

Legenda: ✓ = sì ✗ = no NA = non applicabile

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE	sfoglia: gialla; ripieno: marrone
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di carne brasata
SAPORE	Caratteristico di carne brasata avvolta nella pasta all'uovo
FORMA	Plin 17x30 mm
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(valori medi per 100g di prodotto)**

Energia	1182 kJ 281 kcal
Grassi	8,5 g
di cui acidi grassi saturi	3,4 g
Carboidrati	36 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	14 g
Sale	0,87 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura di + 4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Confezionamento: vaschetta termosaldada in atmosfera protettiva.

Dimensioni confezione: 55x 210 x 160 mm

Peso confezione: 250g

Pezzi per imballo: n° 8

Dimensioni imballo: 340 x 210 x 230 mm

Codice EAN 13: presente su etichetta: 8005299001990

Etichettatura: **ad effetto sigillo di garanzia.**

Data di scadenza e lotto: presente sulla confezione: "gg-mm-aa L 000"

Bancale: 12 imballi x 6 piani

DURABILITÀ (shelf-life):

25 giorni a temperatura di +4/6°C.

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: conservare il prodotto a temperatura non superiore a + 4/6 °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 3 giorni in frigorifero. Da consumarsi dopo cottura. Non forare la confezione. Cuocere in abbondante acqua bollente salata. Tempo di cottura: 5/6 minuti. Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno.

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS