

MARCHIO DI VENDITA:

Arte in Pasta

g 250 TAKE-AWAY

PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: **RAVIOLACCIO CACIO E PEPE**



Ingredienti:

Sfoglia (50%): semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di **GRANO** tenero, acqua, sale

Ripieno (50%): ricotta (siero di **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), acqua, formaggio Pecorino Romano DOP (15% sul ripieno, 7,5% sul totale) (**LATTE** di pecora, caglio, sale), **FORMAGGI** (10,2% sul ripieno, 5,1% sul totale), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), siero di **LATTE** in polvere, olio di girasole, amido, sale, pepe nero (0,25% sul ripieno, 0,13% sul totale), pepe bianco (0,18% sul ripieno; 0,09% sul totale), conservante: E200, aromi naturali.

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	✗	✓
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: chiaro con pezzetti scuri
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di cacio e pepe
SAPORE	Caratteristico di cacio e pepe avvolti nella pasta all'uovo
FORMA	Rettangolare 62x35x15 mm
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(valori medi per 100g di prodotto)

Energia	1143 kJ
	272 kcal
Grassi	8,2 g
di cui acidi grassi saturi	3,4 g
Carboidrati	37 g
di cui zuccheri	4,6 g
Proteine	12 g
Sale	1,8 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 termosaldata 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: 8005299009828

Codice ITF 14: presente su cartone: 18005299009825

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