

MARCHIO DI VENDITA:

**FRESCO ATM**
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: **RAVIOLO ALLA CARNE**

**Ingredienti:**

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

**Ripieno (50%):** Carni rosolate [carne di bovino (32,9% sul ripieno; 16,5% sul totale), carne di suino (5,4% sul ripieno; 2,7% sul totale), vino rosso, cipolle, **SEDANO**, carote, olio di girasole, erbe aromatiche, sale, spezie), mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, zucchero, spezie, aglio, aromi, antiossidante: E300, conservante: E250), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), prosciutto crudo (carne suina, sale, conservante: E252), prosciutto cotto (coscia di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), aromi (contiene **GLUTINE**), sale, aglio, conservante: E200, spezie.

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
<b>Carica batterica totale</b>	1,0 x 10 <sup>6</sup> Ufc/g
<b>Enterobatteriacee</b>	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivi <sup>(*)</sup></b>	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g
<b>Listeria monocytogenes <sup>(a)</sup></b>	<11 ufc/ g
<b>Salmonella spp</b>	Assente in 25 g
<b>Bacillus cereus</b>	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g
<b>Clostridi solfiti riduttori</b>	< 10 Ufc/g
<b>Lieviti e muffe</b>	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
<b>Acido sorbico</b>	Max 1000 mg/kg
<b>aw</b>	0.92-0.97
<b>Acidità</b>	<7°
<b>pH</b>	5.6-5.9

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

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

**CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE**

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C.

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 3
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	

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

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

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

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

<b>COLORE</b>	sfoglia: gialla; ripieno: marrone
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di carne brasata
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di carne brasata avvolta nella pasta all'uovo
<b>FORMA</b>	Quadrata 37x35 mm
<b>STRUTTURA</b>	Sodi al tatto e alla masticazione

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

Energia	1137 kJ
	270 kcal
Grassi	7,2 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	36 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	14 g
Sale	1,5 g

**DETTAGLI SULLA CONFEZIONE**

*Confezionamento:* cuscino in CARTA + PA + PP in atmosfera protettiva

*Peso confezione:* 500g

*Pezzi per imballo:* n° 4

*Dimensioni imballo:* 410 x 290 x 65 mm

*Codici EAN 13:* presente su etichetta: 8005299003499

*Codici EAN 13:* presente su scatola: 8005299000894

**Data di scadenza e lotto riportati sull'etichetta.**

*Data di scadenza e lotto:* presente sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000"

*Bancale:* 6 imballi per 20 piani.

**DURABILITÀ (shelf-life minima residua):**

21 giorni

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Conservazione: a temperatura di +4/6° C.

Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 5 giorni in frigorifero.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 5/6 minuti.

Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno.