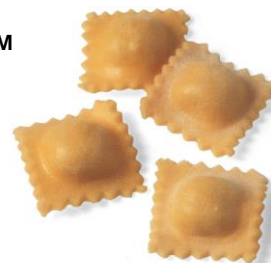


MARCHIO DI VENDITA:
*Arte in Pasta*
**FRESCO ATM**
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

NOME COMMERCIALE: **RAVIOLO RADICCHIO E SPECK**

**Ingredienti:**

- Sfoglia (50%):** semola di **GRANO** duro, **UOVA** (20% sulla pasta; 10% sul totale), farina di **GRANO** tenero, acqua, sale (se pasta rossa con aggiunta di concentrato di pomodoro 6% sulla pasta).
- Ripieno (50%):** ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), speck (25% sul ripieno; 12,5% sul totale) (carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, fruttosio, piante aromatiche, antiossidante: E301, conservante: E250), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), radicchio rosso (5,4% sul ripieno; 2,7% sul totale), formaggio Grana Padano D.O.P. (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), vino rosso, sale, olio di semi di girasole, amido di mais, aromi, cipolla, aglio, spezie, conservante: E200.

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</b>	1,0 X 10 <sup>2</sup> Ufc/g
<b>Listeria monocytogenes</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>	5.6-5.8

**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>	

<b>INDICAZIONE ALLERGENI</b> In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011		
<b>ALLERGENE</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Cross-contamination</b>
Cereali contenenti <b>glutine</b>	✓	NA
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	✗	✓
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	✓	NA
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	✗	✓
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	✗	✗
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	✗	✓
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✓	NA
<b>Frutta a guscio</b>	✗	✓
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	✗	✓
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	✗	✗
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	✗	✗
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	✗	✗

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

<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	
<b>COLORE</b>	sfoglia: gialla; ripieno: rosato variegato
<b>ODORE</b>	Caratteristico di pasta fresca all'uovo ripiena di radicchio e speck
<b>SAPORE</b>	Caratteristico di radicchio e speck avvolta nella pasta all'uovo
<b>FORMA</b>	Quadrata 35x35 mm
<b>STRUTTURA</b>	Sodi al tatto e alla masticazione

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

Energia	1105 kJ 262 Kcal
Grassi	8,0 g
di cui acidi grassi saturi	3,3 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	1,9 g
Proteine	14 g
Sale	1,6 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: 8005299003581

*Codici EAN 13:* presente su scatola: 8005299001006

**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.