



RAVIOLI DOPPIASFOGLIA ultra-congelados

SOGNI PROIBITI DEL PESCATORE



80x70 mm

INGREDIENTES

masa negra:

sémola de **grano** duro, harina de **grano** tierno, **huevo** fresco pasteurizado (25%) con tinta de **sepia** añadida (1%)

relleno:

filetes de **languado**, requesón de vaca (suero, **leche**, sal), **vieiras**, espárragos, pan rallado (contiene harina de **trigo**), grana padano d.o.p. (derivado de la **leche**), aceite de girasol, perejil, caldo de **pescado** (puede contener **trazas de crustáceos, apio**), sal marina, menta.

LA PRESENCIA de sustancias que causan **alergias o intolerancias** (Anexo II, Reglamento de la UE 1169/2011)

Cereales que contengan **gluten**, **huevos**, derivados de la **leche**, **pescado**, **moluscos**; puede contener **trazas de crustáceos, apio** (caldo de pescado), y **soja**.

Peso unitario: 12 g

Porcentaje de relleno: 40%

Bolsa de 3 kg

Unidad de venta: 1 bolsa por caja

Características del producto:

Pasta rellena en “doppiasfoglia” al huevo con tinta de sepia añadida en forma de grande triángulo con relleno caracterizado por pescado, vieiras y espárragos.

Modo de empleo:	Consumir después la <u>cocción</u> : verter el producto todavía congelado en abundante agua salada hirviendo. <u>Tiempo de cocción aconsejado</u> : 5 minutos aprox. De cualquier modo, se aconseja probar el producto durante la cocción.	
Comportamiento a la cocción:	Excelente resistencia a la cocción y elasticidad. <u>Rendimiento</u> : 25 % dentro del tiempo aconsejado <u>Porción indicativa</u> : 110-130 g de producto crudo.	
Características organolépticas:	Color:	negro.
	Gusto:	refinado. Relleno delicado y masa con tinta de sepia y leve aroma de menta.
	Consistencia:	Blanda pero compacta.
Embalaje :	Bolsa para alimentos termosellada de 3 kg	
	Bolsa por caja. Datos logísticos: ver ficha resumen. Códigos: ver ficha resumen.	



RAVIOLI DOPPIASFOGLIA ultra-congelados

▼ SOGNI PROIBITI DEL PESCATORE

Etiquetado:	Etiquetas autoadhesivas sobre cada bolsa y cada caja, que traen todas las indicaciones contempladas por la ley. En particular: <ul style="list-style-type: none"> - lista de todos los ingredientes, componentes de los ingredientes compuestos incluidos (si mayor de 2%) así como todos los alérgenos contenidos todavía no mencionados; - indicación de “Quid”, donde está contemplado; modo de empleo; - lote de identificación para la trazabilidad; - la fecha de duración mínima (d.m.a.) y modo de conservación.
Conservación:	El producto tiene que ser conservado a -18°C . Es necesario mantener esta temperatura en cada fase de la vida comercial del producto.
Duración :	Una vez abierto el paquete, es aconsejable mantener el producto protegido por la bolsa u otro recipiente adecuado.

Estándares cualitativos:	Roturas: máx 5 % Producto no cerrado: máx. 3 % Desviación peso medio: máx. 8 % Material extraño: ausente. Aglomerados (más de 2 unidades): máx. 3 %
---------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Las materias primas que componen el producto son elegidas según los principios de calidad y naturalidad productiva, respetando las normativas en vigencia. No se utilizan GMO. La preparación, la manipulación de los ingredientes, el proceso productivo y el almacenamiento son sometidos regularmente a autocontrol, aplicando procedimientos, en conformidad con GMP y con los principios de HACCP, y una correcta limpieza y desinfección. El producto terminado es sometido a control de calidad.

Descripción del proceso:

Secuencia de las fases: preparación artesanal del relleno y de la masa para sfoglia; extrusión de la masa para sfoglia y formación del raviolo; estabilización térmica mediante vapor de agua recalentado (pasteurización a “vapor seco”); ventilación mediante aire caliente; congelación rápida IQF (individually quick frozen); embalaje; almacenamiento en cámaras frigoríficas a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Características microbiológicas

	valor guía	valor límite
Carga microbiana total	≤ 50.000 ufc/g	100.000 ufc/g
Coliformes totales	≤ 10 ufc/g	100 ufc/g
Escherichia coli	≤ 10 ufc/g	10 ufc/g
Staphylococcus aureus	≤ 50 ufc/g	100 ufc/g
Clostridios sulfito-reductores	< 10 ufc/g	100 ufc/g
Carga micótica total	≤ 100 micogérmenes/g	100 micogérmenes/g
Bacillus Cereus	≤ 100 ufc/g	1.000 ufc/g
Salmonella	Ausente en 25 g	Ausente en 25 g
Lysteria monocytogenes	Ausente en 25 g.	Ausente en 25 g.

Informaciones nutricionales valores medio sobre 100g.

Energía Kj	Energía kcal	Grasas	De las cuales saturadas	Hidrato de carbono	De los cuales azúcares	Proteínas	Sal
913,279	218,28	3,70	1,54	34,47	0,88	11,77	0,50



RAVIOLI DOPPIASFOGLIA ultra-congelados
