

	FICHA TECNICA		A5-P02
	Raviolo al Formaggio		Cod. SR68
PASTA FRESCA AL HUEVOS CON RELLENO ULTRACONGELADA		Rev.: 27/06/2018	VERIFICATO DA : AQ

#### INGREDIENTES

**Pasta** (65%): harina de **TRIGO** blando "00" - **HUEVOS** (22%) - semola de TRIGO duro.  
**Relleno** (35%): RICOTTA (suedo de **LECHE** de vaca, **LECHE**, crema de **LECHE**, sal, correctore de acidez: acido citrico, acido lactico) - QUESOS (51%) (PROVOLONE picante 48%, QUESOS curados 3%) -sal – pimienta negro.

#### INFORMACIONES RELATIVAS A LOS ALÉRGENOS

Rif. Anexo II da Reg. UE 1169/2011 e modificaciones posteriores

Trazas probable no intencionadas (contaminación cruzada)*				
Presencia en el producto	SI	NO	SI	NO
Los cereales contienen gluten y derivados.	X			
Huevos y productos derivados.	X			
Leche y productos lácteos (lactosa)	X			
Mariscos y productos a base de mariscos		X	X	
Pescado y productos a base de pescado.		X	X	
Maní y productos a base de maní		X		X
Soja y productos a base de soja		X	X	
Nueces y productos derivados °		X	X	
Apio y productos a base de apio		X	X	
Mostaza y productos a base de mostaza		X		X
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos (concentraciones> 10 mg / kg expresadas como SO2 en el producto terminado)		X	X	
Mariscos y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X

\* por traza se significa la sustancia que permanece más de 1 mg / kg en el producto terminado

° almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces comunes (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), nueces pecanas (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), nueces de Brasil (Bertholletia excelsa ), pistachos (Pistacia vera), nueces de Queensland (Macadamia ternifolia) y productos derivados

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICA(valores promedio)

DIMENSIONES PROMEDIAS (mm)	ANCHO	41±2
	LARGO	41±2
	ALTURA	10±2
PESO MEDIO (g):		8,5±1
NUMERO PIEZAS EN 100G		13
PORCENTAJE PASTA/RELLENO (±2)		55/45
ESPESOR HOJA DE PASTA (mm)		1,0±0,1
TEMPO DI COCCIÓN ACONSEJADO		4/5min



CONSEJO DE USO	hierva el agua salada, agrega la pasta congelada y cocina, una vez que comience a hervir nuevamente, durante el tiempo de cocción recomendado; escurrir y sazonar al gusto
----------------	--

#### DECLARACIÓN OGM

El producto no se deriva de ingredientes OGM y cumple con el Reglamento CE No. 1829/2003 y posterior modificaciones y al Reglamento CE N ° 1830/2003 (basado en las declaraciones y documentos recibidos de nuestros proveedores de materias primas)

	FICHA TECNICA		A5-P02
	Raviolo al Formaggio		Cod. SR68
PASTA FRESCA AL HUEVOS CON RELLENO ULTRACONGELADA		Rev.: 27/06/2018	VERIFICATO DA : AQ

**DECLARACIÓN DE NUTRICIÓN (VALORES MEDIOS POR 100 g)**

Los valores en la tabla han sido calculados con base en la receta y las declaraciones nutricionales de los ingredientes suministrados por los proveedores o encontrados en la literatura.

VALORE ENERGETICO	Kcal 271 Kj 1140	CARBOHIDRATO (g)	36	De los cuales azucares:	1.7	SAL (g)	0.21
PROTEÍNA (g)	13	GRASSI (g)	8.0	De los cuales saturadas:	4.8		

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

ASPECTO	Producto bien formado y bien cortado, de forma cuadrada con tamaño uniforme, intacto.
COLOR	Amarillo, homogéneo; relleno blanco. Ausencia de coloración o manchas anormales.
SABOR	Típico y delicado. Ausencia de sabores anormales o excesivos.

**ENVASADO**

MODALIDAD DE TRANSPORTE Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493			Temperatura de transporte: -18°C (limite -15°C)	
ALMACEN	in frigorífico (0/4°C)		24 horas	Una vez descongelado, el producto no debe volver a congelarse.
	compartimento de hielo. (0/-6°C)		3 días	
	En congelador	* (-6°C)	1 semana	
		** (-12°C)	1 mese	
		*** **** (-18°C)		

PESO NETO	3x1kg no se vende individualmente	PESO BRUTO	3,3kg	DECLARACIONES MOSTRADAS EN EL EMBALAJE
ENVASADO PRIMARIO	BOLSA en PET/PE			Descripción de ventas - código de producto - alérgenos - TMC - lote - tiempo de cocción - porción recomendada - peso de una pieza
ENVASADO SECUNDARIO	CARTÓN			descripción de ventas - código de producto - lista de ingredientes - declaración nutricional - peso neto - lote - TMC - tiempo de cocción - porción recomendada - porciones por caja - gerente de ventas - EAN13 - EAN 128
	DIMENSIONES	283 x 213 h161		
	EAN13	8011921005113		
PALETIZACION	GS1-128 compuesto da AI (01), (15), (10)			
	EUR cm120x80x15h			14 cajas x 11 estratos - 154 cajas/pallet
	USA cm100x120x15h			17 cajas x 11 estratos - 187 caja/pallet

**PERFIL ANALÍTICO**

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985– Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)			<3x10 <sup>5</sup> ufc/g
	Estafilococos	<1x10 <sup>2</sup> ufc/g	Salmonela - Listeria	ausente /25g
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
<b>CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS</b>	pH	< 7	Aw	0,95±0,02
			UR	>24%