



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 lactic) - **QUESOS** (51%) (**PROVOLONE** picante 48%, **QUESOS** curados 3%) -sal – pimienta negra.

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 SO ₂ en el producto terminado)		X	X		
Mariscos y productos derivados		X	X		
Altramujeres 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 illinoiesis* (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
TIEMPO DI COCCIÓN ACONSEJADO		4/5min
CONSEJO DE USO	hierve 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 ENERGÉTICO	Kcal 271 Kj 1140	CARBOHIDRATO (g)	36	De los cuales azúcares:	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 (límite -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		
	* (-6°C)	1 semana		
	** (-12°C)	1 mes		
	*** **** (-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
	DIMENSIONES	283 x 213 h161		- peso neto - lote - TMC - tiempo de cocción
	EAN13	8011921005113		-- porción recomendada - porciones por caja - gerente de ventas - EAN13 - EAN 128
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

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