

	FICHA TÉCNICA	A5-P02
	Raviolacci Ricotta e Spinaci	Cod.CR30210
PASTA FRESCA AL HUEVO CON RELLENO CONGELADA		Rev.: 22/05/2018 VERIFICADO POR : RCQ

INGREDIENTES

Pasta (40%): harina de TRIGO blando "00" - HUEVOS (22%) - sémola de TRIGO duro
Relleno (60%): QUESO ricotta (39%)(suero bovino, LECHE, crema de LECHE, sal, corrector de acidez: ácido cítrico, ácido láctico) - espinacas (26%) - QUESOS (GRANA PADANO [LECHE, sal, cuajo, conservante: lisozima del HUEVO]QUARTIROLO, PARMIGIANO REGGIANO) - CREMA (CREMA, estabilizador: carragenina) - pan rallado (harina de TRIGO blando, agua, sal, levadura de cerveza)- fibra vegetal - sal - extracto de nuez moscada – páprika.

INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS

Ref. Anexo II del Reg. UE 1169/2011 y posteriores modificaciones


Probable traza no intencional (contaminación cruzada)*				
Presencia en el producto	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten y derivados	X			
Huevos y productos derivados	X			
Leche y productos a base de leche (lactosa)	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X
Soja y productos a base de soja		X	X	
Fruta con cáscara 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
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos (concentraciones > 10mg/kg expresados en SO ₂ en el		X	X	
Moluscos y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X

* por traza se entiende la sustancia residual de más de 1 mg/kg en el producto acabado

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (valores medios)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (valores medios)		
DIMENSIONES MEDIAS (mm)	LONGITUD	55±5
	ANCHURA	55±5
PESO MEDIO (g):		28-30
NÚMERO DE PIEZAS EN 100G		3
PORCENTAJE PASTA/RELLENO (±2)		40 / 60
TIEMPO DE COCCIÓN ACONSEJADO		4/5 min
CONSEJOS PARA SU USO	Ponga a hervir el agua con sal, eche la pasta todavía congelada y deje cocer, después de que haya vuelto a hervir el agua, durante el tiempo de cocción aconsejado; escurra y condimente a su gusto	



DECLARACIÓN OGM

El producto no deriva de ingredientes OGM, es conforme al Reg. CE N°1829/2003 y posteriores modificaciones y al Reg. CE N°1830/2003 (sobre la base de las declaraciones y los documentos recibidos por nuestros proveedores de materias primas)

	FICHA TÉCNICA		A5-P02
	Raviolacci Ricotta e Spinaci		Cod.CR30210
PASTA FRESCA AL HUEVO CON RELLENO CONGELADA		Rev.: 22/05/2018	VERIFICADO POR: RCQ

DECLARACIÓN NUTRICIONAL (VALORES PROMEDIO POR 100g)

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

VALOR ENERGÉTICO	Kcal 216 Kj 909	CARBOHIDRATOS (g)	25	De los cuales azúcares:	1.8	SAL (g)	0,90
PROTEÍNA (g)	11	GRASA (g)	7.5	De las cuales saturadas:	3.5		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	producto bien formado y bien cortado, de forma elíptica, pieza homogénea, íntegro.
COLOR	amarillo, homogéneo; relleno de color blanco con hojas de espinacas. Ausencia de coloraciones anómalas o manchas.
SABOR	típico y delicado. Ausencia de sabores anómalos o excesivos.

PRODUCTO ULTRACONGELADO			
MODALIDADES DE TRANSPORTE		Ref. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura de transporte: -18°C (límite -15°C)
ALMACENAMIENTO	en el frigorífico (0/4°C)		El producto, una vez descongelado, no se puede volver a congelar
	compartimento del hielo (0/-6°C)		
	En el congelador	* (-6°C)	
		** (-12°C)	
		*** (-18°C)	

PESO NETO	3x1kg – no se vende individualmente	PESO BRUTO	3,3kg	DATOS ESCRITOS EN EL EMBALAJE
EMBALAJE PRIMARIO	bolsa de PET/PE			denominación de venta - código producto – TMC - lote – horario de envasado
EMBALAJE SECUNDARIO	CARTÓN			denominación de venta - código producto –
	DIMENSIONES	283 x 213 h161 mm		lista ingredientes – alérgenos - declaración
	EAN14	080119210002105		nutricional – peso neto - lote - fecha de
		GS1-128 compuesto por AI (01), (15), (3100),(10)		producción – TMC – nombre productor – sede de la fábrica - EAN13 – EAN 128
PALETTIZACIÓN	EUR cm120x80x15h		14 cajas x 11 capas - 154 cajas/pallet	
	USA cm100x120x15h		17 cajas x 11 capas - 187 cajas/pallet	

PERFILO ANALÍTICO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Ref. Circ. Min.San. n. 32 -3 Agosto 1985– Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobios mesófilos 32°C)			<3x10^5 ufc/g
	Estafilococos	<1x10^2 ufc/g	Salmonella - Listeria	ausente /25g
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS	pH	< 7	Aw	0,95±0,05
			UR	>24%