



## RAVIOLI DOPPIASFOGLIA ultra-congelados

### INCANTEVOLI ABITUDINI BURRATA E FUNGHI PORCINI



#### INGREDIENTES

##### masa amarilla:

sémola de grano duro, harina de grano tierno,  
**huevo** fresco pasteurizado (25%)

##### relleno:

burrata 54% (leche, crema de leche, sal, cuajo),  
setas boletus 20%, ricota de vaca (suero de leche, leche, cuajo), hojuelas de papa, grana padano d.o.p. (leche, cuajo, sal, lisozima de huevo) huevo fresco pasteurizado, aceite de semilla de girasol, sal marina, perejil, caldo de champiñones, ajo, pimienta

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.

Peso unitario: 32g

Porcentaje de relleno: 55%

Bolsa de 3 kg

Unidad de venta: 1 bolsa por caja

#### Características del producto:

Pasta rellena en “doppiasfoglia” al huevo en forma to rectangular con relleno caracterizado por burrata y seta boletus.

|                                 |  |   |
|---------------------------------|--|---|
| Modo de empleo:                 | <u>Consumir después la cocción:</u> verter el producto todavía congelado en abundante agua salada hirviendo.<br><u>Tiempo de cocción aconsejado:</u> 5 minutos aprox.<br>De cualquier modo, se aconseja probar el producto durante la cocción. |   |
| Comportamiento a la cocción:    | Excelente resistencia a la cocción y elasticidad.<br><u>Rendimiento:</u> 25 % dentro del tiempo aconsejado<br><u>Porción indicativa:</u> 110-130 g de producto crudo.  |   |
| Características organolépticas: | Color:   | amarillo.   |
|                                 | Gusto:   | delicada. Sabor característico de los ingredientes utilizados |
|                                 | Consistencia:  | Blanda, pero compacta.  |
| Embalaje:                       | Bolsa para alimentos termosellada de 3 kg<br>Bolsa por caja.<br>Datos logísticos: ver ficha resumen.<br>Códigos: ver ficha resumen.  |   |



## RAVIOLI DOPPIASFOGLIA ultra-congelados



### EMOZIONI ALLA CERNIA

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Etiquetado:              | <p>Etiquetas autoadhesivas sobre cada bolsa y cada caja, que traen todas las indicaciones contempladas por la ley. En particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lista de todos los ingredientes, componentes de los ingredientes compuestos incluidos (si mayor de 2%) así como todos los alérgenos contenidos todavía no mencionados;</li> <li>- indicación de “Quid”, donde está contemplado; modo de empleo;</li> <li>- lote de identificación para la trazabilidad;</li> <li>- la fecha de duración mínima (d.m.a.) y modo de conservación.</li> </ul> |
| Conservación:            | <p>El producto tiene que ser conservado a -18°C .</p> <p>Es necesario mantener esta temperatura en cada fase de la vida comercial del producto. Una vez abierto el paquete, es aconsejable mantener el producto protegido por la bolsa u otro centenedor adecuado.</p>  |
| Estándares cualitativos: | <p>Roturas: máx 5 %</p> <p>Producto no cerrado: máx. 3 %</p> <p>Desviación peso medio: máx. 8 %</p> <p>Material extraño: ausente.</p> <p>Aglomerados (más de 2 unidades): máx. 3 %</p>  |

Las materias primas que componen el producto son elegidas según los principios de calidad y naturalidad productiva, respetando las normativas en vigencia. El producto no contiene OGM. 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 productoterminado es sometido a control de calidad.

#### Descripción del proceso:

Secuencia de las fases: preparación artesanal del relleno y de la masa para la hoja de pasta; extrusión de la masa para hoja de pasta 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          | $\leq 50.000 \text{ ufc/g}$       | 100.000 ufc/g      |
| Coliformes totales              | $\leq 10 \text{ ufc/g}$           | 100 ufc/g          |
| Escherichia coli                | $\leq 10 \text{ ufc/g}$           | 10 ufc/g           |
| Staphylococcus aureus           | $\leq 50 \text{ ufc/g}$           | 100 ufc/g          |
| Clostridios sulfito-reductores  | $< 10 \text{ ufc/g}$              | 100 ufc/g          |
| Carga micótica total            | $\leq 100 \text{ micogérmenes/g}$ | 100 micogérmenes/g |
| Bacillus Cereus                 | $\leq 100 \text{ ufc/g}$          | 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 sobre 100gr de producto

| Energía Kj | Energía kcal | Grassi | De las cuales saturadas | Hidratos 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**

---