

MARCHIO DI VENDITA:*Arte in Pasta***kg 1 o kg 2**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO-*DA VENDERSI SFUSA-*NOME COMMERCIALE: **RAVIOLO AL BRANZINO****Ingredienti:****Sfoglia (35%):** semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20% sulla pasta; 7% sul totale), sale.**Ripieno (65%):** Ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), **CERNIA (PESCE)**, **BRANZINO (PESCE)** (5,5% sul ripieno, 3,6% sul totale), **UOVA**, olio di oliva, vino bianco (contiene **SOLFITI**), fibra vegetale, aglio, prezzemolo, sale, conservante: E200.**DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE:** *Prodotto spolverato con farina di riso.***ALLERGENI:** *cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti derivati, pesce, solfiti. Potrebbe contenere tracce di frutta a guscio, soia e sedano.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	1,0 x 10 ⁶ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	1,0 x 10 ² Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Acido sorbico	Max 1000 mg/kg
Acidità	<7°
pH	5.0-5.8

Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani**Verificato da RGQ:** Federica Calcagno**Approvato da OSA:** Fabio Fontaneto

Pagina 1 di 2



Loc. Molino Marco, 20
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. RBR-SF
Rev.17
del 05/06/2015
Validità fino la
04/06/2018

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura fra 4°C e +6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura fra +4° e +6°C (max +7°C durante il trasporto- D.P.R. n° 187/01).

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Peso: kg 1 o kg 2.

Dimensioni: kg 1: 285x210x65 mm kg 2: 410x290x65 mm.

Imballo: scatola in cartone alimentare conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento CE n° 1935/2004

- Regolamento CE n° 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

- DM n° 104 del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

- DPR n° 777 del 23 agosto 1982 e successivi aggiornamenti e modifiche

Codice EAN 13: presente su un lato dell'imballo 8005299001808.

Etichettatura: Presente all'interno dell'imballo.

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000".

Bancale: imballo da 1 kg: 12 imballi per 20 piani - imballi da 2 kg: 6 imballi per 20 piani

DURABILITA' (shelf-life):

10 giorni a temperatura di +4/6°C.

ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperatura non superiore a +4/6° C.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto.

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 5/6 minuti.

Tempi eccessivi di cottura potrebbero causare apertura del prodotto e fuoriuscita del ripieno.

Redatto da Gestione Qualità: Stefania Morani

Verificato da RGQ: Federica Calcagno

Approvato da OSA: Fabio Fontaneto

Pagina 2 di 2