



Scheda tecnica prodotto

Ravioli con finferli, surgelati, pronti da cuocere.

articolo nr.

GA305F

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210641055	8033210641208	
misure		370x270x h200mm	altezza: 140 cm
peso netto kg	500g	12x500g	432 kg
peso lordo kg	530g	6450g	464,4 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	12
	cartoni / bancale	72
	strati / bancale	8
	cartoni / strato	9

Descrizione del prodotto: Ravioli con finferli, pronti da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti:

impasto 55% **Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, uova** pastorizzate, acqua.
 ripieno 45% ricotta fresca (**latte**, fermenti lattici, caglio), finferli 19% sul ripieno, 3,8% sul totale mozzarella (**latte**, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), formaggio Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall'**uovo**)), **uova** pastorizzate, erba cipollina, sale.

Preparazione:

versare i ravioli surgelati nell'acqua bollente e salata. Tempo di cottura ca. 8 minuti.
 Servire come primo piatto con formaggio Parmigiano grattugiato e burro fuso oppure con salsa alla panna.

Valori microbiologici:	valore di riferimento (UFC/g)		valore limite (UFC/g)
C.B.T.	100.000*		<500.000*
* prevalentemente E.Coli	0		<100
Lactobacillus spp.	0		<100
proveniente dalla ricotta Clostridium perfringens	0		<10
Salmonella spp.	0		<10

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:	228	energia kj:	961
	grassi:	5,95	di cui grassi saturi:	3,21
	carboidrati:	32,14	di cui zuccheri:	1,32
	proteine:	10,6		
	fibre:	1,8		
	sodio:	0		
	sale:	0,5		

GDA	per 100g		per porzione da 150g	
assunzione di riferimento di un adulto medio 8.400 kJ / 2.000 kcal	valore energetico kcal	11	valore energetico kcal	17
	grassi (%):	9	grassi (%):	13
	di cui saturi (%):	16	di cui saturi (%):	24
	carboidrati (%):	12	carboidrati (%):	19
	di cui zuccheri (%):	1	di cui zuccheri (%):	2
	proteine (%):	21	proteine (%):	32
	sale (%):	8	sale (%):	13
	fibre:	7		

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte;
 prodotto in uno stabilimento che lavora glutine, uova, latte.

Da consumarsi pref. entro: se non indicato diversamente, 24 mesi, seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio

Validità residua alla consegna: 8 mesi

Stoccaggio: temperatura: -18°C o inferiore
 una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore

Trasporto: temperatura: -18°C o inferiore

Allergeni (appendice III bis direttiva 2007/68/CE)	presente nel prodotto	presente nello stabilimento di produzione
Allergene: P = presente / A = assente		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	P	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	A
Uova e prodotti a base di uova	P	P
Pesce e prodotti a base di pesce	A	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	A
Soia e prodotti a base di soia	A	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	P	P
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	A	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A	A
Senape e prodotti a base di senape	A	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/lt espressi in SO2 nel prodotto finito	A	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A	A

Data:01.06.2024

Revisione 3