

# Knapp Franz & C. KG/sas

Rechtssitz/ Sede legale:

Via Ulrich von Taufers Str. 4, I-39030 Gais (BZ)

Produktion/Produzione:

Gewerbegebiet/Zona Artigianale An der Ahr 1

I-39030 Gais (BZ)

Tel. +39 0474 505 039 • Fax +39 0474 505 494

[franz@knapp.bz.it](mailto:franz@knapp.bz.it) • Pec: [knapp.kg@secure-pec.it](mailto:knapp.kg@secure-pec.it)

St.Nr.+Mwst.Nr./Cod.fisc.+Part.IVA: IT 02244980211



Bäckerei - Panificio  
Konditorei - Pasticceria  
Teigwaren - Pastificio

## SCHEDA TECNICA

### -RAVIOLI/PASTA RIPIENA- SCHLUTZKRAPFEN RICOTTA E SPINACI SURGELATI -

#### SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita	Ravioli/Pasta ripiena Schlutzkrapfen ricotta e spinaci surgelati
Ingredienti	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", RICOTTA 20% (siero di latte, latte pastorizzato, sale, correttore di acidità : acido citrico), spinaci 15%, UOVA, acqua, SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI SEGALE, fiocchi di patate, cipolla, sale, aromi.
Trattamento subito	Surgelazione
Produttore	ATB Taibon Pastificio di Knapp Franz & Co.kg Sas
Sede e stabilimento di produzione	Strada al Plan Dessora, 22 39030 – San Vigilio di Marebbe (BZ)
T.M.C.	Un anno dal giorno di confezionamento
Modalità di conservazione	-18°C
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi previa cottura
Formato di vendita	In imballaggio ermetico

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Tipico del prodotto, assenza di odori anomali o sgradevoli o comunque odori eccessivi di qualunque tipo
Aspetto	Tipico del prodotto
Colore	Caratteristico
Consistenza	Solida

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (\*)

Parametri	Unità di misura	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità	% p/p	39,8% +/-15%
Proteine (N x 6.25)	% p/p	10 g
Grassi	% p/p	3,4 g
di cui acidi grassi saturi	% p/p	1,7g
Carboidrati	% p/p	37 g
di cui zuccheri	% p/p	1,6 g
Valore energetico	kcal/100g	223
Valore energetico	kJ/100g	944

(\*) I valori indicati sono stati ricavati da verifiche analitiche effettuate su Vs. campioni; valori diversi da quelli indicati di proteine, carboidrati e grassi esigono un nuovo calcolo del valore energetico in conformità al Decreto Legislativo n°77 del 16/02/1993

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di Misura	Valore guida
Carica microbica totale	UFC/g	• 100.000
Coliformi totali	UFC/g	• 1.000
Escherichia coli	UFC/g	• 10
Stafilococchi coag. (+)	UFC/g	• 100
Salmonella spp	/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	MPN/g	O.M. 07/12/1993
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	• 10

# Knapp Franz & C. KG/sas

Rechtssitz/ Sede legale:

Via Ulrich von Taufers Str. 4, I-39030 Gais (BZ)

Produktion/Produzione:

Gewerbegebiet/Zona Artigianale An der Ahr 1  
I-39030 Gais (BZ)

Tel. +39 0474 505 039 • Fax +39 0474 505 494

[franz@knapp.bz.it](mailto:franz@knapp.bz.it) • Pec: [knapp.kg@secure-pec.it](mailto:knapp.kg@secure-pec.it)

St.Nr.+Mwst.Nr./Cod.fisc.+Part.IVA: IT 02244980211



Bäckerei - Panificio  
Konditorei - Pasticceria  
Teigwaren - Pastificio

Bacillus cereus	UFC/g	• 100
Muffe	UFC/g	• 10
Lieviti	UFC/g	• 100

S. Vigilio di Marebbe, li 01/05/2014