



SCHEDA TECNICA

A5-P02

Ravioli al Capriolo in Salmi

Cod. CR30654

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

Rev.: 19/07/2016

VERIFICATO DA : RQ

INGREDIENTI

Pasta (55%): farina di GRANO tenero "00" - UOVA (22%) - semola di GRANO duro .
Ripieno (45%): Capriolo in salmi (31%) (Capriolo (50%), salsa selvaggina [carne di selvaggina, carote, cipolle, concentrato di pomodoro, vino rosso, acqua, fecola di patate, fibra vegetale], vino rosso (contiene SOLFITI), carote, cipolla, SEDANO, aglio, sale, olio di girasole, alloro, ginepro, cannella, pepe, chiodi di garofano, anice stellato, rosmarino) patate, FORMAGGI (FORMAGGI stagionati, GRANA PADANO [LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO], PARMIGIANO REGGIANO) RICOTTA (siero vaccino, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), sale, pepe.

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

Probabile traccia non intenzionale (cross contamination)*

	Presenza nel prodotto	SI		NO	
		SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati	X				
Uova e prodotti derivati	X				
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	X				
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce			X	X	
Arachidi e prodotti a base arachidi			X		X
Soia e prodotti a base di soia			X	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati °			X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X				
Senape e prodotti a base di senape			X	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X		X
Anidride Solforosa e solfiti (concentrazioni > 10mg/kg espressi in SO ₂ nel prodotto finito)	X				
Molluschi e prodotti derivati			X	X	
Lupino e prodotti derivati			X		X

* per traccia si intende la sostanza che residua piu' di 1 mg/kg nel prodotto finito

° mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati

CARATTERISTICHE TECNICHE (valori medi)

DIMENSIONI MEDIE (mm)	LUNGHEZZA	41±2	
	LARGHEZZA	41±2	
	ALTEZZA	10±2	
PESO MEDIO (g):		8,5±1	
NUMERO PEZZI IN 100G		13	
PERCENTUALE PASTA/RIPIENO (±2)		55/45	
SPESSORE SFOGLIA (mm)		1,0±0,1	
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO		4/5min	
CONSIGLI PER L'USO	portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e lasciare cuocere, una volta ripreso il bollore, per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere		

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N°1829/2003 e succ. modifiche e al Reg. CE N°1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime).

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Ravioli al Capriolo in Salmì	Cod. CR30654
PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA		Rev.: 19/07/2016 VERIFICATO DA : RQ

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	prodotto ben formato e ben tagliato, di forma quadrata, a pezzatura omogenea, integro.
COLORE	giallo, omogeneo; ripieno di colore nocciola. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
SAPORE	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO SURGELATO	TMC	18 mesi (gg/mm/aaaa)
MODALITÀ DI TRASPORTO Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493		Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)
STOCCAGGIO	in frigorifero (0/4°C)	24 ore
	scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni
	* (-6°C)	1 settimana
	** (-12°C)	1 mese
	*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)
Nel congelatore		Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato

PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA	3kg	PESO LORDO	3,3kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	sacchetto in PET/PE		Denominazione di vendita – codice prodotto – TMC - lotto – orario di confezionamento	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE		denominazione di vendita - codice prodotto –	
	DIMENSIONI	283 x 213 h161	elenco ingredienti – peso netto – lotto – TMC –	
	EAN13	8011921006547	nome produttore – sede dello stabilimento -	
PALLETIZZAZIONE	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)		EAN13 – EAN 128	
	EUR cm120x80x15h		14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet	
	USA cm100x120x15h		17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet	

PROFILO ANALITICO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985– Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 ⁵ ufc/g	
	Stafilococcus	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria	
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	< 7	Aw	0,90±0,05
			UR	>24%