



## QD 4.2.1.1 Specifica prodotto

Data: 15.12.2014

Versione: 03

Redatto: MP

Controllato: ES

Approvato: ES

# Art. 28 Ravioli ai funghi

## Definizione

<b>Nome del prodotto:</b>	Ravioli ai funghi - <b>surgelati</b>
<b>Denominazione di vendita:</b>	Pasta fresca surgelata con ripieno ai funghi - <b>surgelata</b>
<b>Peso netto:</b>	Peso per pezzo: ca.12 g Peso per confezione: 500 g Peso per cartone: 12 x 500 g = 6 kg
<b>Ingredienti (in ordine decrescente):</b>	<b>PASTA (52%):</b> Farina di <b>grano</b> duro, <b>uova</b> , acqua, farina di <b>segale</b> , sale. <b>RIPIENO(48%):</b> Ricotta (siero di <b>latte</b> , <b>latte</b> , sale, correttore di acidità: E330), funghi in proporzione variabile 29%(Pleurotus ostreatus, Boletus luteus, Lentinus edodes, Pholiota nameko, Boletus edulis, Boletus badius), champignon 14%, fiocchi di patate(patate, mono e digliceridi degli acidi grassi), acqua, olio di girasole, cipolla disidratata, funghi porcini secchi 0,73% ( boletus edulis e relativo gruppo),burro (contiene <b>latte</b> ), preparato per brodo vegetale(sale, maltodestrina, estratto per brodo, estratti di lieviti (contengono <b>glutine</b> ), olio di oliva, cipolla in polvere, porro in polvere, pomodoro in polvere, aglio in polvere), sale, prezzemolo disidratato, aglio in polvere, pepe.
<b>Consigli per la preparazione:</b>	Versare i Ravioli ancora surgelati nell'acqua bollente e salata, cuocerli a fuoco medio per ca.7 minuti toglierli dall'acqua e servirli con grana padano grattugiato e burro fuso dorato o con una leggera salsa al vino bianco(sugo d'arrosto, vino bianco, panna, sale e pepe macinato)
<b>Conservazione, stoccaggio e trasporto:</b>	min.-18°C
<b>Numero CEE:</b>	IT 9-2112/L CE
<b>T.M.C.:</b>	15 mesi da produzione
<b>Organismi geneticamente modificati (OGM)</b>	Il prodotto é privo di OGM secondo Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003.
<b>Contaminanti</b>	Il prodotto rispetta le disposizioni di cui al Reg. (CE) 1881/2006 e successive modifiche, e il Regolamento (UE) 1259/2011, in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

## Valori nutrizionali medi per 100 g

<b>Valore energetico (kcal)</b>	192
<b>Valore energetico (kJ)</b>	812
<b>Grassi (g)</b>	4,0
<b>Di cui acidi grassi saturi (g)</b>	1,9
<b>Carboidrati (g)</b>	30,2
<b>di cui zuccheri (g)</b>	2,7
<b>Proteine (g)</b>	7,5
<b>Sale (g)</b>	0,8

## Valori microbiologici

<b>Carica batterica totale</b>	<5.000.000 UFC/g
<b>Salmonella</b>	n.n in 25 g*
<b>Listeria monocytogenes</b>	<100 UFC/g*
<b>E. coli</b>	<100 UFC/g
<b>Muffe</b>	<1.000 UFC/g
<b>Lieviti</b>	<10.000 UFC/g

\*secondo Reg. CE 2073/2005



	<b>QD 4.2.1.1 Specifica prodotto</b>	Data: 15.12.2014 Versione: 03
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

### Parametri sensoriali

<b>Colore/aspetto esterno</b>	Tipica forma di ravioli
<b>Odore</b>	Tipico di pasta e funghi
<b>Sapore</b>	Gradevole sapore di funghi
<b>Consistenza</b>	Pasta al dente, ripieno morbido

### Allergeni secondo 2003/89 EWG allegato IIIa (e successive modifiche)

Allergeni	contiene		Possibile contaminazione
	si	no	
Cereali contenenti glutine	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio)	X		
Frutta a guscio		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Anidride solforosa >10 mg/kg prodotto		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

### Caratteristiche della confezione

<b>Materiale d'imballaggio:</b>	Conforme secondo Reg. UE 10/2011
<b>UV/confezione:</b>	500 g
<b>Descrizione:</b>	Bottom film: PA/PE/PA/PE – Top Film: OPA/PE
<b>Misure in cm:</b>	14,2 x 19,5 x 5,5
<b>Descrizione cartone:</b>	cartone ondulato
<b>Misure cartone in cm:</b>	27 x 37 x 20
<b>EAN codex 500 g pacchetto:</b>	8004035100737
<b>AN codex cartone 6 kg:</b>	8004035010760

Rev.:08/04/2015

Le specifiche sono create e aggiornate dalla ditta Strauss Josef S.r.l.  
Tuttavia, ci possono essere delle modifiche o variazioni di ricette.  
Rilevanti sono i dati sulla confezione del prodotto.

