

DENOMINAZIONE DI VENDITA RAVIOLI ALLA MARCHIGIANA

DESCRIZIONE

Pasta fresca all'uovo ripiena surgelata



INGREDIENTI

Ingredienti pasta: Semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** duro "00", misto d'**UOVA** pastorizzate, acqua
Ingredienti ripieno: **RICOTTA** (Siero di latte vaccino delattosato, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico), misto funghi, carne suina e bovina cotta (**SEDANO**, carote, cipolla, vino rosso, polpa di pomodoro), **PANGRATTATO** (**farina di grano tenero "0"** (**glutine**), acqua, sale, lievito di birra, **farina di frumento maltata**), prezzemolo, aglio

PESO DI UN PEZZO

40-45 g

TIPO CONFEZIONAMENTO

Primario: vaschetta in plastica da 1 kg (22/23 PZ circa)
Secondario (imballo): cartone (dim 32x27x 20 cm)
4 vaschette da 1 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto – forma quadrata
Sapore – gradevole

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SU 100 GR. - 125 GR. UMIDITÀ ≥ 24%)

| | | 100 g | 125 g |
|---------------------|------|--------|--------|
| Calorie totali | KJ | 899 | 1124 |
| | Kcal | 215 | 268 |
| Calorie da grassi | KJ | 218,08 | 272,59 |
| | Kcal | 53,05 | 66,31 |
| Grassi Totali | G | 5,89 | 7,37 |
| Grassi Saturi | G | 2,56 | 3,20 |
| Grassi monoinsaturi | G | 1,76 | 2,20 |
| Grassi polinsaturi | G | 0,77 | 0,96 |
| Colesterolo | Mg | 53,45 | 66,81 |
| Sodio | Mg | 151,52 | 189,40 |
| Carboidrati Totali | G | 30,83 | 38,53 |
| Fibre | G | 1,43 | 1,79 |
| Zucchero | G | 1,50 | 1,87 |
| Proteine | G | 11,21 | 14,01 |
| Vitamina A | µg | 60,78 | 75,98 |
| Vitamina C | Mg | 0,35 | 0,43 |
| Vitamina D | µg | 0,04 | 0,06 |
| Calcio | Mg | 113,52 | 141,90 |
| Ferro | Mg | 1,69 | 2,12 |
| Potassio | Mg | 211,92 | 264,90 |
| Zuccheri aggiunti | Mg | 0,00 | 0,00 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo: Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari in base ai Reg. Ce 1441/2007

| | |
|--|------------------------|
| Conta dei microrganismi | <10 ⁵ UFC/g |
| Conta Coliformi totali | <10 ² UFC/g |
| Conta E.coli beta glucuronidasi positivo | <10 UFC/g |
| Conta stafilococchi coagulasi positivi | <10 ² UFC/g |
| Ricerca Salmonella spp | Assente in 25 g |
| Listeria Monocytogenes | Assente in 25 g |

MODALITÀ

TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ±3°C)
STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C

TMC (-18°C)

12 mesi

MODALITÀ D'USO E DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore

ALLERGENI REG. 1169/2011 UE

Contiene: Cereali contenenti GLUTINE e prodotti derivati; UOVA, LATTE, SEDANO
Può contenere tracce di: SOLFITI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, MOLLUSCHI, PESCE, CROSTACEI

OGM REG. CE N.1829/2003 REG. CE N.1830/2003

L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM

DESTINATARI

Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegetariani, vegani