



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Revisione 03 del 03/03/2016
Pagina 1/2

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	CI.ERRE GASTRONOMIA S.R.L. Via Leopardi, 29 29121 Piacenza tel 0523-490283 mail: info@cierregastronomia.it Numero di riconoscimento/approval number: CE IT 9 3535 L
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Ravioli di ricotta e spinaci
DENOMINAZIONE LEGALE	Pasta fresca all'uovo con ripieno Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C prodotto fresco - 18°C prodotto surgelato
INGREDIENTI	Pasta: farina di grano tenero "00", uova pastorizzate 45%, acqua. Ripieno: ricotta di latte vaccino, (35%), mix di formaggi stagionati, (latte , sale, caglio, conservante: lisozima proteina naturale estratta dall' uovo), spinaci (10%), sale, noce moscata, aromi naturali. Spolverizzati con semolino di riso
ALLERGENI	Grano, uova, latte evidenziati in etichetta in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento ATM: In vaschetta di poliammide con coperchio termosaldato in poliestere e polietilene, in atmosfera modificata (gas alisol 0941 N2 70%- E290 CO2 30%) Confezionamento fresco: Cartoni alimentari Confezionamento surgelato: Buste alimentari sotto vuoto Pezzatura in grammi: 250,1000,2000
SHELF-LIFE DATA DI SCADENZA	Durata della conservazione ATM (confezione integra) dalla data di produzione: 21 gg Durata della conservazione fresca: 5 gg Durata prodotto surgelato: 240 gg
DESCRIZIONE ARTICOLO	I ravioli di ricotta e spinaci sono un primo piatto da condire a piacere
INDICAZIONI	Il prodotto è da sottoporre a cottura in acqua portata ad ebollizione per un tempo che varia tra 2-5 minuti



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta con una forma quadrata, di colore giallo paglierino, con consistenza morbida
ASPETTO INTERIORE	Ripieno di colore verde/bianco costituito da ricotta e spinaci
ODORE	Profumo che ricorda il grano e gli aromi di spinacio e noce moscata
SAPORE	Mix di formaggio e spinaci

MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE	RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO
Carica microbica totale ufc/g	$\leq 1 \times 10^4$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
Coliformi totali	$\leq 10 \times 10^3$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Escherichia Coli</i> (ufc /g)	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Staphilococcus aureus</i> C+ (ufc /g)	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Salmonella spp.</i> (P/A/ in 25g)	assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Lysteria Monocytogenes</i> (P/A/ in 25g)	Assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
Muffe e lieviti	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	1181 kJ/280 kcal
Grassi	6,8 g
di cui grassi saturi	3,6 g
Carboidrati	40,5 g
di cui zuccheri	4,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	12,8 g
Sale	0,75 g