


	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod: <b>BRRM00</b>
	<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BOSCONO</b>	Data emissione: 06/07/06
		Rev. 1

### GENERALITA'

	<b>Denominazione prodotto:</b> RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	
	<b>Descrizione:</b> Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci. Precotta. Surgelata.	
	<b>Peso netto:</b> 1 kg	
<b>Ingredienti:</b> Pasta (75%): semola di grano duro (72%), uova (14.4%), acqua. Ripieno (25%): ricotta (70%), farina di grano tenero tipo 00, spinaci (3%), formaggio grattugiato, acqua, sale, aromi, lievito di birra		
<b>Allergeni:</b> glutine, uova, latticini		<b>OGM:</b> il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM
<b>Caratteristiche organolettiche:</b> Consistenza: al dente Sapore: pasta all'uovo ripiena di ricotta e spinaci		<b>Caratteristiche tecniche:</b> Colore: giallo paglierino Peso medio: 5,5 ± 0,5 g Rapporto pasta/ripieno su prodotto surgelato: 70/30 Dimensioni: 45 x 35 ± 1 mm
<b>Modalità di rinvenimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Tradizionale:</i> immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente per 2 minuti e condire con un sugo a piacere.</li> <li><i>In padella:</i> Versare in una padella il prodotto ancora surgelato aggiungendo una salsa a piacere, sufficientemente liquida. Riscaldare il prodotto a fuoco vivo per 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto.</li> <li><i>In forno a Microonde:</i> disporre il prodotto congelato in un adatto contenitore e condire con una salsa piuttosto liquida. Quindi infornare per circa 3 minuti.</li> </ul>		

### DATI ANALITICI

<b>Caratteristiche chimico-fisiche (valori ± 5%)</b>		<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
Protidi:	6,6	Carica totale/g:	<5 10 <sup>4</sup> UFC
Lipidi:	3,3	Muffe e lieviti/g:	<5 10 <sup>2</sup> UFC
Glucidi:	38,5	Enterobatteriacee/g:	<10 <sup>3</sup> UFC
		E. coli/g:	<5 UFC
		Streptoc. fecali/g:	<10 <sup>2</sup> UFC
		Staph. coagulasi +/g:	<10 <sup>2</sup> UFC
		Salmonella:	assente in 25 g
		Listeria monoc./g:	assente in 25 g
		B. cereus/g:	<10 <sup>2</sup> UFC
		Clostridi solf. ridutt./g:	< 5 UFC
<b>Valore energetico medio per 100 g di prodotto:</b>		KJ: 889    Kcal: 210	
<b>Temperatura di trasporto:</b>	-18 °C	<b>Temperatura di conservazione:</b>	-18 °C
<b>Limite di consumo (dalla data di produzione):</b>	18 mesi	<b>Identificazione lotto di produzione:</b>	ultima cifra dell'anno + giorno progressivo annuo

### PACKAGING

Tipo	Descrizione	Codice EAN	Materiale	Dimensione	Peso (g)
<b>Imballo primario</b>	Busta stampata termosaldata	8001353988221	LDPE	320x 220	15
<b>Imballo secondario</b>	Scatola avana stampata	8001353802428	Cartone microtriplo	390 X 250 X 190	420
<b>Lingue estere riportate in etichetta: I – GB – F – D – E</b>					
<b>N° unità di vendita/cartone: 6</b>			<b>Peso cartone: 6 kg</b>		

### PALLETIZZAZIONE

Tipo pallet	N° cartoni/strato	N° strati	N° unità di vendita/pallet	Peso pallet (kg)	Altezza pallet (mm)
EUR/EPAL	9	10	540	540	2.050
					Pallet incluso