



PASTIFICIO STROPPA Srl
 via Sardegna 38/42 - ITALIA
 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI
 Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it
www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it

Specifica tecnica prodotto finito

RAVIOLI ALLA CARNE - RAVIOLI MEAT

MD 57
 rev. 4
 del 12/07/2021 pag. 1 di 4

DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO / PRODUCT DATA

Denominazione di vendita	Ravioli alla carne
Name of sale	Ravioli meat
Designazione commerciale	Ravioli alla carne - pasta fresca all'uovo ripiena
Commercial description	Ravioli meat - fresh eggs pasta filling meat
Codice Articolo	50
Articole code	50

DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Ingredienti	Ingredienti della pasta (65%): Semola di grano duro, UOVA (16,6% della pasta), acqua. Ingredienti del ripieno (35%): Carne cotta brasato 31% [carne bovina, carne suina, vino (SOLFITI), carote, cipolle, sale, rosmarino, aglio, noce moscata], pane grattugiato (farina di GRANO tenero, acqua, sale), mortadella 23% (carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservante: E250 ; Antiossidante: E301), acqua, ricotta vaccina (siero di LATTE, LATTE vaccino, sale, correttore di acidità: acido lattico), formaggio grattugiato [LATTE vaccino, sale, caglio, conservante Lisozima (proteina dell'UOVO)], prosciutto crudo (carne di suino, sale), aromi naturali, estratto di lievito, noce moscata, pepe nero, cannella.
Ingredients	Pasta ingredients (65%): Durum wheat semolina, EGGS (16.6% of the pasta), water. Stuffed ingredients (35%): meat 31% [beef, pork, wine (SULPHITES), carrots, onions, salt, rosemary, garlic, nutmeg], breadcrumbs (soft WHEAT flour, water, salt), mortadella 23% (pork, salt, dextrose, natural flavors Preservative: E250; Antioxidant: E301), water, cow's milk ricotta (whey, cow's MILK, salt, acidity regulator: lactic acid), grated cheese [Cow's MILK, salt, rennet, lysozyme preservative (EGG protein)], raw ham (pork, salt), natural flavors, yeast extract, nutmeg, black pepper, cinnamon.


LISTA DEGLI ALLERGENI	ASSENTE	TRACCE	PRESENZA	COMMENTI
LIST OF ALLERGENIC	ABSENCE	TRACE	PRESENCE	NOTICE
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut) e derivati / Cereals containing			x	
Crostacei e prodotti derivati/ Shellfish and derivatives	X			
Uova e prodotti derivati / Eggs and derivatives			x	
Pesce e prodotti derivati / Fish and derivatives	X			
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and derivatives	X			
Soia e prodotti derivati / Soy and derivatives		X		tracce / traces
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) / Milk and dairy products (including lactose)			x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nut, sand Queensland) and derivatives		x		tracce / traces
Sedano e prodotti derivati / Celery and derivatives	X			
Senape e prodotti derivati / Mustard and derivates	X			
Sesamo e derivati / Sesame seeds and derivates	X			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulphites at concentrations of sulfur dioxide above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2	X			
Lupino e prodotti derivati / Lupine and products based on lupine	x			
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Molluscs and products based on molluscs	x			

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Caratteristiche microbiologiche	Microbiological characteristics
C.M.T. (ufc/g) ≤50,000	C.M.T. (ufc/g) ≤50,000
E. coli (ufc/g) ≤10	E. coli (ufc/g) ≤10
Bacillus cereus (ufc/g) ≤100	Bacillus cereus (ufc/g) ≤100
Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤10	Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤10
Salmonella spp. (25 g.) Assenza	Salmonella spp. (25 g.) Absence
Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Assenza	Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Absence
Muffe (ufc/g) ≤250	Mold (ufc/g) ≤250

CMT oltre T0 e durante l'intero periodo di shelf-life: è ammessa la fluttuazione del valore di CMT fino a 1.000.000 ucf/g dovuta al metabolismo della flora microbica caratteristica del prodotto

CMT over T0 and during the entire period of shelf-life: it is allowed the fluctuation of the value of CMT until 1.000.000 ucf/g due to the metabolism of the microbial flora characteristic of the product.

  PASTIFICIO STROPPA Srl via Sardegna 38/42 - ITALIA 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it		Specifica tecnica prodotto finito	
RAVIOLI ALLA CARNE - RAVIOLI MEAT		MD 57 rev. 4 del 12/07/2021 <i>pag. 2 di 4</i>	
Valori nutrizionali (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico Grassi	Energy Fat	1190 kJ / 282 kcal 4,9 g
Nutritional values (average nutritional values for 100 g)	Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Fibra Proteine Sale	saturated fat Carbohydrates Sugar Fibre Proteins Salt	1,2 g 47 g 1,5 g 0,7 g 12 g 0,98 g
Caratteristiche organolettiche	Colore: giallo tipico dell'uovo	Color: typical yellow eggs	
Sensory characteristics	Odore/ Sapore: carne Consistenza: morbida Aspetto visivo: raviolo	Smell/Taste: meat Consistency: soft Visual aspect: raviolo	

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
Peso netto confezione:	2500 g
Atmosfera protettiva:	//
Descrizione:	sacchetto in film plastico
Composizione:	polipropilene per alimenti
PACKAGING	
Net weight	2500 g
Protective atmosphere	//
Description	plastic film bag
Composition	polypropylene for food

IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Descrizione	cartone
Dimensioni esterne (mm)	583x278x230
Nr. Confezioni per cartone	4
Peso netto cartone (kg)	10 kg
PACKAGING BOX	
Description	carton
Internal dimensions (mm)	583x278x230
Number of pack	4
Box net weight	10 kg

CONSERVAZIONE	CONSERVATION
Conservare a + 4°C	Keep refrigerated +4°C

SHELF LIFE	SHELF LIFE
10 giorni	10 days

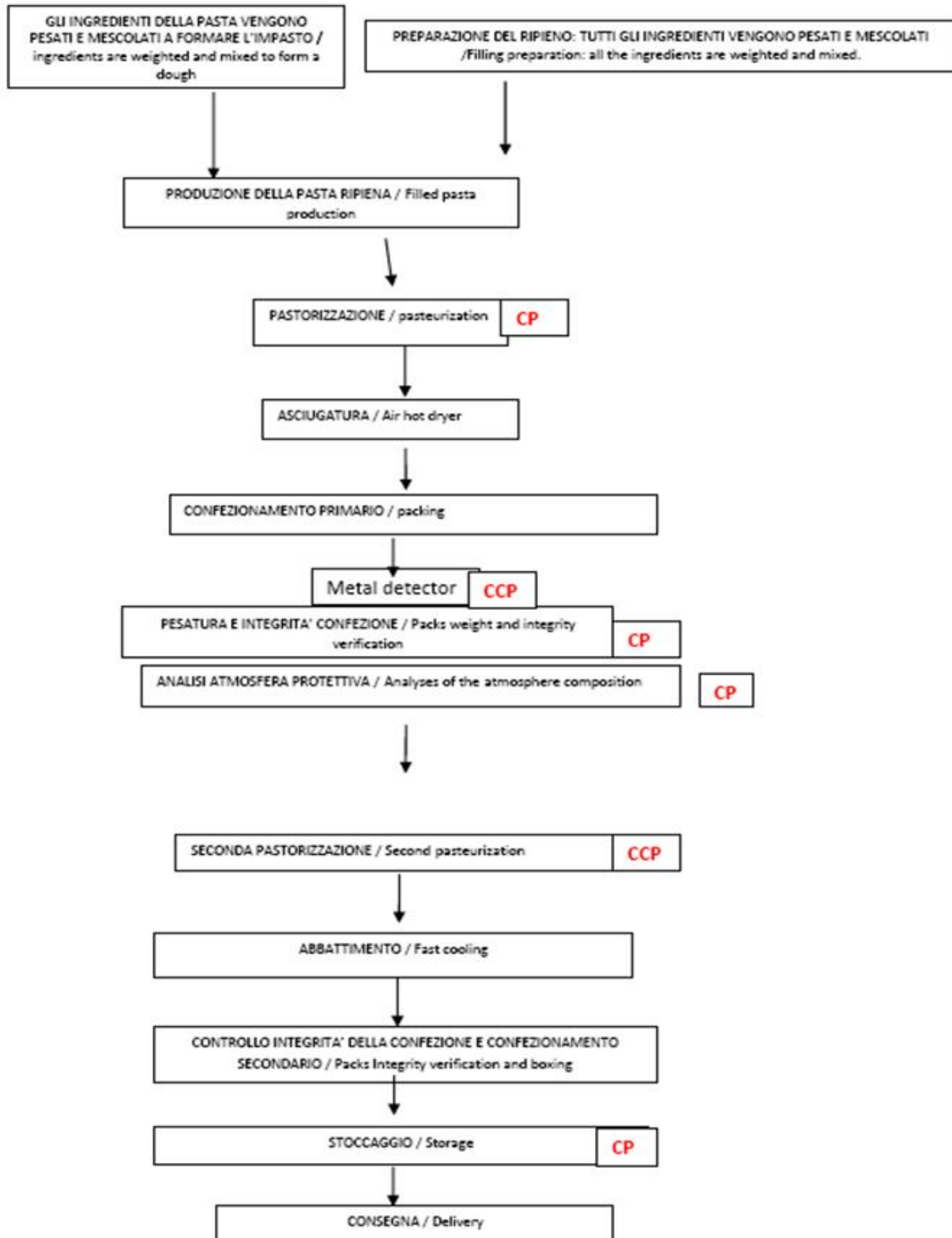
MODALITA' DI COTTURA	
Consumare previa cottura. Cuocere il prodotto in acqua salata bollente, attendere 4/5 minuti e scolare. Condire a piacere.	
INSTRUCTIONS FOR USE	
Consume after cooking. Cook the product in boiling salted water, after 4/5 minutes drain. Season to taste	

SCADENZA E LOTTO	
Data di scadenza:	espressa in gg-mm-aa
Lotto:	4 numeri preceduti dalla lettera "L"
Posizione:	sulla confezione o in etichetta
EXPIRATION DATE AND LOT	
Expiration date:	expressed in dd-mm-yy
Lot:	4 number came first "L"
Position:	on the package or on the label



RAVIOLI ALLA CARNE - RAVIOLI MEAT

FILLED PASTA FLOW SHEET



	 PASTIFICIO STROPPA Srl via Sardegna 38/42 - ITALIA 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it	Specifica tecnica prodotto finito
RAVIOLI ALLA CARNE - RAVIOLI MEAT		MD 57 rev. 4 del 12/07/2021 <i>pag. 4 di 4</i>

CONTROLLO QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE		
Processo produttivo mantenuto sotto controllo mediante l'applicazione del sistema HACCP, conforme a quanto previsto dal REG CE 852/04		
Analisi chimiche e microbiologiche effettuate presso laboratorio esterno accreditato Accredia		
Si certifica che il prodotto fornito non proviene da e non contiene organismi geneticamente modificati come da dichiarazioni rilasciate dai ns. fornitori; pertanto il prodotto è conforme alle norme nazionali e comunitarie CE 852/04		
QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY		
Production process kept under control through the application of HACCP compliant with the provisions of REG CE 852/04.		
Chemical and microbiological analysis carried out at external laboratories accredited by Accredia		
This is to certify that the product supplied doesn't come from and doesn't contain genetically modified organism as statements made by our suppliers, so the product complies with national and Community currently in force. Furthermore, the use of OGM products isn't expected in the future.		
Emesso da / Issued by Elisabetta Stroppa (Assicurazione qualità / Quality Control)	data / date 17/08/2021	Approvato da / Approved by Maurizio Stroppa (Amministratore / Administrator)