1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ETICHETTATURA

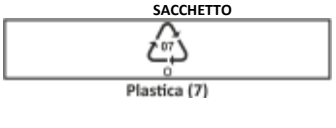
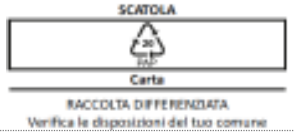
Denominazione di vendita	**Ravioli ricotta e spinaci**		
Descrizione	Pasta fresca con ripieno a base di ricotta e spinaci		
Caratteristiche specifiche di prodotto	☐ Biologico ☐ no conservanti aggiunti ☐ no conservanti ☐ no additivi		
Ingredienti	Ingredienti pasta: semola di **grano** duro, **uova**, acqua. Ingredienti ripieno: ricotta (70%) (siero di **latte** vaccino pastorizzato, crema di **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), pane grattugiato (farina di **grano** tenero, acqua, sale), spinaci (2%), siero di **latte** in polvere, sale, aroma, conservante sorbato di potassio, noce moscata.		
Ingredienti di origine animale	Uova, ricotta, siero di latte.		
% pasta/ripieno	60/40		
Origine geografica degli ingredienti principali	Nazionale/UE		
Dichiarazione nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto		
	Energia	1131/267	kJ/kcal
	Grassi	3,9	g
	Di cui acidi grassi saturi	2,1	g
	Carboidrati	48	g
	Di cui zuccheri	2,1	g
	Proteine	10	g
	Sale	0,85	g
Allergeni**	Può contenere soia, senape, lupino.		
Peso netto	1 kg		
Da consumarsi preferibilmente entro	gg-mm-aa		
Lotto di produzione	3 cifre (es. 156)		
Prodotto e confezionato da	La Bolognese srl – sede e stabilimento di via Pesce, 1 Paderno Dugnano (MI)		
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto a temperatura non superiore a + 4°C		
Modalità d'uso/Istruzioni per il consumo	Da consumarsi previa cottura. La data di scadenza si riferisce al prodotto con la confezione integra e correttamente conservato. Dopo l'apertura consumare il prodotto entro 24 ore. Tempo indicativo di cottura: 6 minuti.		

** gli allergeni citati sono quelli previsti dalla normativa europea

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Destinazione d'uso	Prodotto non destinato a specifiche categorie di consumatori
Shelf life	35 giorni dalla data di produzione esclusa (con confezione integra e rispettando le corrette modalità di conservazione)
Caratteristiche generali	
confezione	Integra e pulita
etichetta	Completa e leggibile
Peso medio di un pezzo	
Dimensioni	25 x 25 mm
Caratteristiche sensoriali	
aspetto	
colore	Giallo chiaro (pasta); verde chiaro (ripieno)
odore	Caratteristico
sapore	Caratteristico
Caratteristiche chimico-fisiche	
a_w	0,96 (valore medio)
umidità	36,0 % (valore medio)
Caratteristiche microbiologiche	
CBT	$\leq 10^6$ UFC/g
Muffe	$\leq 10^2$ UFC/g
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g
Staphyloccus aureus	$\leq 10^2$ UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	≤ 11/g

3. CONFEZIONAMENTO

Modalità di confezionamento	Atmosfera protettiva
Imballaggio primario	Sacchetto in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti, in PA CAST/PE
Etichettatura ambientale imballo primario e secondario (per la raccolta differenziata fare riferimento al Comune di appartenenza)	 
Codice a barre confezione singola	8003904002691
Imballaggio secondario e numero confezioni	Cartone da 2 kg (2 sacchetti)

Dimensioni (mm, lunghezza x larghezza x altezza)	355 x 201 x 123
Codice EAN su imballo secondario	08003904002707
Cartoni/piano pallet	25
Piani/pallet	6
Cartoni/pallet	150
Peso lordo cartone	2,16
Protezione del prodotto	Film estensibile
Tipo pallet	EUR-EPAL
Dimensioni pallet	120 x 80

4. GARANZIE DI SICUREZZA ALIMENTARE FORNITE

Conformità alle norme igieniche vigenti e al Reg. CE 852/2004, sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP	☒
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	☒
Rintracciabilità in conformità al Reg. CE n. 178/2002	☒
Idoneità alimentare imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m.i., al Reg. CE 1935/2004 e al Reg. CE 2023/2006	☒
Rintracciabilità imballaggio: conformità al Reg. CE 1935/2004	☒
Etichettatura conforme alla normativa vigente (inclusi gli allergeni)	☒
Assenza di OGM (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati, in conformità ai Regg. CE n. 1829/2003 e 1830/2003	☒
Prodotto non sottoposto a trattamenti di irradiazione	☒
Contaminanti (residui di fitofarmaci, metalli pesanti, micotossine, …): conformi ai limiti stabiliti dalla legislazione vigente	☒
Conformità al Reg. CE n. 834/2007 e al Reg. CE n. 889/2008 (prodotti biologici)	☐

5. ETICHETTA DI PRODOTTO (fac simile; lotto e scadenza sono esemplificativi)



Contatti per emergenze o per gestione della rintracciabilità di prodotti:
Tel. 02 99046025 Fax 02 99040319
email: qualita@pastificiolabolognese.com

Questa scheda tecnica e le dichiarazioni in essa contenute hanno validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere un aggiornamento ai fini della conformità.