



Codice:

12433

Descrizione:

RAVIOLI"ARCO"BRASATO (CARNE)X 1 KG -ATP-

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

RAVIOLI"ARCO"BRASATO (CARNE)X 1 KG -ATP-

Pasta fresca all'uovo con ripieno alla carne brasata.

Farina di grano tenero: Italia /UE

Semola di grano duro: Italia

Uova: Italia/UE

Acqua: Italia

Carne bovina brasata: Italia/UE

Pangrattato: Italia/UE

Fiocco di patate: Olanda/UK

Siero di latte: UE

Formaggio: UE/Svizzera

Sale: Italia

Aromi: Italia

Spezie: India/Indonesia/Vietnam

Prodotto in Italia

ORIGINE PRODOTTO FINITO

INGREDIENTI

Pasta: farina di grano tenero, semola di grano duro, uova
10,8% sul prodotto finito, acqua.

Ripieno: preparato di carne brasata(18% sul prodotto finito)
(carne suina, carne bovina, sale, carote, cipolle, farina di
grano tenero, aromi, spezie); pangrattato (farina di grano
tenero, acqua, sale) fiocco di patate; siero di latte;
formaggio (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da
uova); sale; aromi; spezie.

COMPOSIZIONE

Ripieno: 35,00% +/- 2% Sfoglia: 65,00% +/- 2% Peso medio

Peso medio al pezzo 5,8 g +/- 0,5 g

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e derivati, uova e prodotti deri-
vati, latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)

Possibile Cross contamination: soia e derivati, frutta a
guscio e derivati, senape e prodotti derivati

TRATTAMENTO TERMICO

Prodotto pastorizzato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aw: 0,92<=Aw<=0,97

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità: $\geq 24\%$ Ceneri: $\leq 1,10\%$ p/p su s.s. N.uova min/kg di sfarin: ≥ 4 uova
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	C.B.T.: < 100.000 ufc/g max $1.000.000$ ufc/g Stafilococchi c.+ : < 100 ufc/g max 500 ufc/g Salmonella e Listeria monocytogenes: Assente in 25g Clostridium perfringens: < 100 ufc/g max 1.000 ufc/g Muffe e lieviti: < 100 ufc/g max 500 ufc/g Enterobacteriaceae: < 50 ufc/g max 100 ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Struttura: buona masticabilità e consistenza al tempo di cottura consigliato Colore: giallo paglierino, tipico della pasta all'uovo Odore: tipico, assenza di odori estranee Sapore: tipico, assenza di sapori estranei
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto: Energia: $1158\text{kJ} / 275$ kcal Grassi: $5,5$ g di cui saturi: $2,2$ g Carboidrati: $42,6$ g di cui zuccheri: $2,3$ g Proteine: $11,9$ g Sale: $1,7$ g
OGM	Si certifica che i prodotti forniti sono NO OGM
MODALITÀ DI UTILIZZO	Versare il prodotto in acqua bollente salata per $8/10$ minuti
CONSERVAZIONE	$+4^{\circ}\text{C}$
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni
TMC (DURABILITÀ)	150 gg
IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta termoformata in film di confezionamento multistrato accoppiato. Materiale film superiore OPA BX+PP CAST; Mat.film inf. PA CAST+PP CAST Sup: OPA BX+PP CAST Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato.
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 390 mm Larghezza: 280 mm Altezza: 25 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1000 g
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1029 g
PESO IMBALLO PRIMARIO	29 g
PESO IMBALLO SECONDARIO	258 g
PESO LORDO CARTONE	6432 g
CONTENUTO PER CARTONE	n. 6
CARTONI PER PALLET	n. 48
CARTONI PER STRATO	n. 8
N°STRATI PER PALLET	n. 6
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 395 mm

DIMENSIONE DEL CARTONE	Larghezza: 287 mm Altezza: 190 mm
MARCHIO	Arco
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053124335
CODICE A BARRE CARTONE	8026053604455
NOMENCLATURA COMBINATA	19022099
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via del lavoro 2, 24043 Caravaggio (BG)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 14 del 18/01/2022 conf. 25/01/22