

RAVIOLINI DEL PLIN ALLE BURAGE



DENOMINAZIONE: Pasta fresca all'uovo con ripieno di borragine.

DI VENDITA

INGREDIENTI:

INGREDIENTI DELLA PASTA (48%): Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero "00", **uova** 20%, acqua, sale.

INGREDIENTI DEL RIPIENO (52% all'origine*): Borragini 20%, spinaci, mortadella (carne di suino, trippino suino, grasso suino, sale, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), prosciutto cotto (coscia di suino, acqua, sale, destrosio, aromi naturali, aromi, antiossidante: E301, addensanti: E407, E450, E451, conservante: E250), carne bovina cotta (carne bovina, vino rosso, cipolle, carote, **sedano**, sale, rosmarino, olio di semi di girasoli, alloro, ginepro), salsiccia di suino (carne di suino, sale, aromi naturali, olio di oliva, carote, cipolle, **sedano**, pangrattato, **vino** bianco, aglio), formaggi grattugiati (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), pangrattato (farina di **grano** tenero "0", acqua, sale, lievito naturale), Grana Padano D.O.P. (**latte**, sale, caglio, conservante: **lisozima**), ricotta (siero di **latte** vaccino, **latte** vaccino, sale, **panna**, acidificante: E330), **uova**, brodo granulare (contiene prodotti a base di **soia**, **lattosio**, **sedano**), prezzemolo, fibra di **frumento**, sale, maggiorana, pepe. Prodotto spolverato con farina di riso.

*La percentuale pasta/ripieno si riferisce al momento della produzione (come da Circolare 31 marzo 2000 n. 165 del ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato). L'artigianalità del processo produttivo può comportare una variazione della suddetta percentuale pari a ±10%

ALLERGENI:

ALLERGENI PRESENTI: glutine, uova, prodotti a base di latte e derivati, soia, sedano;

PUÒ CONTENERE TRACCE: pistacchi, pesce, frutta a guscio, crostacei, molluschi;

CONFEZIONAMENTO:

PRODOTTO FRESCO ATM: vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva;

PRODOTTO SURGELATO: sacchetto trasparente in PET termosaldato;

**MODALITÀ DI:
CONSERVAZIONE**

Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata in ATM il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni. Prodotto surgelato: dopo l'acquisto consumare entro la data di scadenza indicata; conservare a- 18°C nello scomparto surgelati con ***e****, a-12°C con ** 1 mese, a 0°C con * 1 settimana, nello scomparto ghiaccio 3 gg., nel frigo 24h.

SHELF LIFE:

PRODOTTO FRESCO ATM: 30 giorni

PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi

MODALITÀ COTTURA:

Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 4/5 minuti

**DESTINAZIONE:
D'USO**

Non idoneo per celiaci

Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti

Non idoneo per vegani

Sanremo Foods srl

Via Armea, 186 - Sanremo (Im), Italy

Tel. 0184/514509 Fax 0184/514326

www.ilpastaiofigure.com info@ilpastaiofigure.com

**MODALITÀ DI:
SMALTIMENTO**

Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata.

ETICHETTATURA:

Ai sensi della normative in vigore.

CODICI EAN:

CONFEZIONE	CODICE ARTICOLO	CODICE PRODOTTO
250 GR	6039	8020083215476
400 GR	2024	8020083025877
1000 GR	3170	8020083387449
1000 GR (surg)	S077	8020083149344
2500 GR (surg)	S138	8020083328572

PALLETIZZAZIONE E CONFEZIONAMENTO:

PESO	VASCETTA (LxPxH) cm	PZ. PER CARTONE	CARTONE (LxPxH) cm	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	TOT KG PALLET
250 GR	20x15,5x4,6	6	31x21,5x14	121	11	11	181,5
250 GR	20x15,5x4,6	8	31,5x22x18	88	11	8	176
400 GR	20x15,5x6	6	31,5x22x18	88	11	8	211,2
400 GR	20x15,5x6	8	33x27,5x21	64	8	8	204,8
1000 GR	32x26x6	3	33x27,5x21	64	8	8	192
1000 GR	32x26x6	5	36x29x30	48	8	6	240
1000 GR (surg)	26x21x6	10	36x29x30	48	8	6	480
2500 GR (surg)	42x23x7,5	2	33x27,5x21	64	8	8	320
2500 GR (surg)	42x23x7,5	4	36x29x30	48	8	6	480
2500 GR (surg)	42x23x7,5	8	44x34x34	24	6	4	480

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	Valore per 100g	Valore per porzione (125g)	GDA per adulti	% rispetto alla GDA	% rispetto alla GDA (125g)
Valore energetico (kcal)	216	270	2000	11%	14%
Valore energetico (Kj)	903	1128,27	8374	11%	13%
Proteine	10,91	13,64	50	22%	27%
Carboidrati	25,61	32,01	270	9%	12%
di cui zuccheri	0,87	1,08	90	1%	1%
Grassi	7,37	9,21	70	11%	13%
di cui saturi	2,94	3,67	20	15%	18%
Fibra	1,70	2,12	25	7%	9%
Sale	1,25	1,56	2,4	52%	65%

I valori nutrizionali sono soggetti ad una variabilità di $\pm 15\%$ come da Circolare del M.S. 30 Ottobre 2002, n7, ad eccezione della fibra, zuccheri semplici, grassi saturi e sale, che possono subire una variazione pari a $\pm 25\%$

VALORI
MICROBIOLOGICI:

Microrganismi	Valori T° (ufc/g)	Valori fine shelf life (ufc/g)
Conta mesofila totale	< 100.000	< 1.000.000
E.coli	< 100	< 100
S. Coagulasi +	< 100	< 100
Clostridi solfiduttori	< 100	< 100
Coliformi Totali	< 1.000	< 3.000
Lieviti	< 500	< 1.000
Muffe	< 100	< 1.000
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr
Salmonella	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr

ALLERGENI:

Allergeni	Presente (SI) / Assente (NO)	Nome specifico della sostanza	Possibilità di contaminazione crociata (SI/NO)	Presenza nel sito produttivo
Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	Semola di grano duro, farina di grano tenero, pane, fibra di frumento	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI	Uova	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI	Brodo	SI	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	SI	Ricotta, formaggio grattugiato, Grana Padano, brodo,	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	NO	/	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	SI	Brodo, carne bovina	SI	NO
Senape e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Lupini	NO	/	NO	NO
Molluschi	NO	/	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	/	NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene OGM			

Prodotto in uno stabilimento che utilizza energia fotovoltaica al 100%.

DATI DEL PRESENTE DOCUMENTO: REV. 3 del 07/07/2014