



Via della Pace, 3 - 94014 Nicosia (EN)
Laboratorio c/da Paravola - 94014
Nicosia (EN)
Tel- Fax 0935-646481
P. IVA 00450210869
C.F. RSPSVT59A07F892Y
info@pastaraspanti.it
www.pastaraspanti.it

- DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno

- CODICE PRODOTTO 234

- CODICE EAN 8033210350551

- CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

INGREDIENTI

Semola di grano duro, acqua, uova fresche

PROVENIENZA MATERIE PRIME

ITALIA - UE

**PRODOTTO DESTINATO ALLA
COTTURA**

**Versare il prodotto in acqua salata
bollente e lasciar cuocere per 5-6 minuti,
rispettando la proporzione di 1 litro di
acqua per 200 gr di prodotto.**

- CONSERVAZIONE E SHELF LIFE

**Conservare in frigo a temperatura
costante di +4°C il prodotto si mantiene
per 50 gg.**

RAVIOLI POLLO E ZENZERO

INGREDIENTI RIPIENO

Petto di pollo, zenzero (11% sul totale il 3%)
sale, pepe, pan grattato, aromi naturali, E200.

COLORE

Medio chiaro, giallo paglierino scarico,
leggermente lucido in superficie, senza
puntature bianche e/o nere ed esente da
colorazioni estranee; ripieno di colore bianco.
Dopo la cottura il colore è giallo paglierino,
opaco in superficie.

ODORE

Con lieve nota di uova, assenti odori anomali;
dopo la cottura tipico della pasta all'uovo cotta
con di ripieno a base di pollo e un lieve
retrogusto di zenzero.

SAPORE

Dopo cottura: Tipico di pasta all'uovo con
ripieno a base di ricotta, sufficientemente
sapido, ben caratterizzato, esente da sapori
estranei

- COLORANTI ARTIFICIALI E ADDITIVI

ASSENTI

NO OGM

ALLERGENI

Uovo

Glutine

Frutta a guscio

TRACCE DI ALLERGENI

Crostacei

Pesce

Latticini

UNITÀ DI VENDITA

500 Gr

PESO CONSIGLIATO PER PORZIONE

200 Gr

- VALORI NUTRIZIONALI (per 100 Gr)

ENERGIA 300Kcal/1254KJ

PROTEINE 12,2Gr

LIPIDI 7,1Gr

CARBOIDRATI 49,9Gr

RESA DELLA PORZIONE DOPO

COTTURA 210 Gr

IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO

-Vaschetta in film di polietilene
trasparente con idoneità MOCA
termosaldata, trasportata in scatole di
cartone ondulato di dimensioni 60*32*18
N° pezzi per cartone 15
N° cartoni per pallet 50

GODIFICA LOTTO

6 cifre corrispondenti al giorno, mese ed
anno di produzione (gg/mm/aa)

- CONTROLLO DELLA QUALITÀ TRATTAMENTO DI RISANAMENTO

Pastorizzazione

CONTROLLO QUALITÀ

Sistema H.A.C.C.P. attuato per tutto il
processo di produzione e distribuzione
aziendale con controllo punti critici e
verifica semestrale di sistema mediante
audit di parte prima e parte seconda ai
principali fornitori.

TRACCIABILITA'

Attuata per ogni lotto di produzione
mediante l'acquisizione di informazioni
e lotti di provenienza delle materie
prime, materiali d'imballaggio e
responsabilità di esecuzione di ogni
fase del ciclo produttivo.

RINTRACCIABILITA'

Possibilità di bloccare tutte le unità in
distribuzione e alla vendita entro 6 ore
dall'evidenziarsi della non conformità.
Ritiro del prodotto non conforme entro
72 ore del blocco alla vendita.