LA PASTA FRESCA
RASPANTI

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 222
- CODICE EAN 8033210350612

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
INGREDIENTI
Semola di grano duro, acqua, uova
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 CON SCORZA DI LIMONE

INGREDIENTI RIPIENO

RICOTTA (50% corrispondente al 16% sul totale) LIMONE (11% corrispondente al 3% sul totale),FORMAGGIO (Grana), SALE, PEPE BIANCO, aromi, 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 con puntature gialle.
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 ricotta e un lieve retrogusto di agrumi.

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
Latticini

TRACCE DI ALLERGENI

Frutta a guscio
Crostacei
Pesce

UNITÀ DI VENDITA

500 Gr

PESO CONSIGLIATO PER PORZIONE

200 Gr

- VALORI NUTRIZIONALI (per 100 Gr)

ENERGIA 306Kcal/1254KJ
PROTEINE 12,3Gr
LIPIDI 2,7Gr
CARBOIDRATI 52,8Gr

RESA DELLA PORZIONE DOPO COTTURA 210 Gr

IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO

Vaschetta in film di polietilene trasparente con idoneità MOCA termosaldato, trasportata in scatole di cartone ondulato di dimensione60*32*18
N° pezzi per cartone 15
N° cartoni per pallet 50

DIFICA 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.

LA PASTA FRESCA RASPANTI