



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 220**

**- CODICE EAN 8033210350438**

**- 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 AI FUNGHI**

## INGREDIENTI RIPIENO

RICOTTA, FUNGHI (11% corr al 3% sul totale)  
sale, aromi, E 200.

## COLORE

Medio chiaro, giallo paglierino scarico, leggermente lucido in superficie, senza puntature bianche e/o nere ed esente da colorazioni estranee; ripieno di colore marrone con puntature nere.

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 funghi.

## SAPORE

Dopo cottura: Tipico di pasta all'uovo con ripieno a base di funghi, 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 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 termosaldato, trasportata in scatole di cartone ondulato di dimensione 60\*32\*18 ogni cartone contiene 15 pezzi, ogni pallet contiene 50 cartoni.

## CODIFICA 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.