



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 219

- CODICE EAN 8033210350148

**- 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 ALLA CARNE

INGREDIENTI RIPIENO

Carne bovina (48% corrispondente al 12% sul totale) spalla cotta, mortadella di suino, carne di suino, pangrattato, aromi, latte intero in polvere, sedano, cipolla, carota, sale, 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 color rosa 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 carne.

SAPORE

Dopo cottura: Tipico di pasta all'uovo con ripieno a base di carne, 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 confezioni, 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.