



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 229

- CODICE EAN 8033210350124

**- 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.**

R A V I O L I A L L A C E R N I A

INGREDIENTI RIPIENO

Cernia, pepe bianco, sale e aromi.

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 pesce.

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

Pesce

TRACCE DI ALLERGENI

Frutta a guscio

Crostacei

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 termosaldato, trasportata in scatole di cartone ondulato di dimensioni 60*32*18 N° pezzi per cartone 15 N° cartoni per pallet 50

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.