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 230
- CODICE EAN 8033210350988

- 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 DI PESCE SPADA

INGREDIENTI RIPIENO
Ricotta, pesce spada, finocchietto, sale, pepe bianco.

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 verdi.
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 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
Latticini
Pesce

TRACCE DI ALLERGENI
Frutta a guscio
Crostacei

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.