

	<b><i>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO</i></b>	Pagina 1 di 3
		Emissione: 08/05/2018
		Data ultima revisione: Scheda tecnica aggiornata secondo Reg. UE 1169/2011
Codice: 653048	<b>Standard di prodotto finito</b>	Gelit Professional

## 1.0 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### 1.1 Nome prodotto

Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro

### 1.2 Denominazione legale

Primo piatto pronto a base di ravioli di pasta fresca all' uovo precotta con ripieno di ricotta e spinaci, con sugo al pomodoro e basilico. SURGELATO.

### 1.3 Descrizione prodotto

Pasta fresca all' uovo precotta con ripieno di ricotta e spinaci condita con sugo al pomodoro e basilico. SURGELATA

### 1.4 Cliente e marchi

GELIT

### 1.5 Peso netto dichiarato

350g e

### 1.6 Durabilità e lotto di produzione

Shelf-life 15 mesi

Da consumarsi preferibilmente entro fine:

**Lotto di produzione:** indicato sulla confezione primaria riportandolo nella finestra della data di scadenza. La consegna della merce al cliente viene effettuata con una durabilità residua di almeno 2/3 della totale

### 1.7 Ingredienti ed Allergeni

**Ingredienti:** pasta fresca all' uovo ripiena parzialmente cotta 60% [semola di **grano** duro, ricotta 26,6% (siero di **latte** vaccino pastorizzato, **latte** vaccino pastorizzato, correttore di acidità: acido citrico), acqua, **uova** 8,4%, spinaci 8,1%, formaggio (**latte**, sale, enzima coagulante) mascarpone (**panna** fresca pastorizzata, **latte** fresco pastorizzato, correttore di acidità: acido lattico), olio di semi di girasole, sale, noce moscata], polpa di pomodoro 22%, acqua, pomodoro 4,1%, olio extra vergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro, cipolla, amido di **frumento**, panna (**latte**), sale, zucchero, basilico 0,2%, aglio, pepe nero, peperoncino.

### 1.8 Organismi Geneticamente Modificati

Il prodotto non contiene ingredienti ottenuti provenienti da coltivazioni og

### 1.9 Caratteristiche chimico fisiche

Descrizione	Valore	Accettabilità	Um
Umidità	70.2	± 3,0	(%)
Ceneri	1.3	± 0,2	(%)
Sale	0.7	± 0,3	(%)

### 1.10 Dichiarazione nutrizionale

#### Valori medi per 100g

Energia	132Kcal/556Kj
Grassi	4.8g
di cui acidi grassi saturi	1.8g
Carboidrati	16.1g
di cui zuccheri	1.3g
Fibre	1.6g
Proteine	5.4g
Sale	0.7g

### 1.11 Caratteristiche Igienico Sanitarie

	m - limite accettabile	M- massimo assoluto	C - num test tra m & M	n - numero test totali
Carica Batterica Totale		5 x 10 <sup>5</sup>	-	-
Enterobatteriacee		10 <sup>3</sup>	-	-
E.Coli		10	-	-
Stafilococco A. C+		100	-	-
Salmonella	ass.in 25g	-	-	-
Listeria Monocytogenes (Rif. O.M del 07/12/93)	11	110	2	5

### 1.12 Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** ravioli ben formati con ripieno abbondante nel quale sono visibili pezzi di spinaci. Sugo di colore rosso con visibili pezzi di pomodoro ed il basilico.

**Colore:** ravioli giallo paglierino, sugo rosso, basilico verde scuro, ripieno color crema e spinaci verde scuro.

**Odore:** caratteristico di pomodoro fresco percepibile la nota basilico.

**Consistenza:** pasta al dente, ripieno morbido e leggermente granuloso.

**Sapore:** sugo leggermente acidulo, ripieno delicatamente connotato dalla ricotta e dagli spinaci.

### 1.13 Modalità di consumo

**Prodotto da consumarsi previa cottura**

**In padella:** 5/6 minuti a fuoco medio

**In microonde:** 5' a 1000W oppure 6' a 750w

**Il tempo di preparazione potrebbe variare a seconda del wattaggio usato.**

#### 1.14 Bollo Cee/ Certificazioni/Codice identificazione imballaggio

Sistema qualità certificato UNI EN ISO 14001- BRC 7,0 level A e IFS 6,0 higher level. Applicazione del sistema di autocontrollo HACCP, secondo il regolamento 852/04. Numeri CE: IT 819 L CE  
Codice identificazione imballaggio: 07 (altri materiali)

#### 1.15 Modalità di conservazione

##### Conservazione domestica

\*\*\*\*o\*\*\* congelatore (-18°C). Vedi data di scadenza  
\*\* congelatore (-12°C). 1 mese  
\* congelatore (-6°C). 1 settimana  
scomparto del ghiaccio. 3 giorni  
in frigorifero. 1 giorno

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

#### 1.16 Altre informazioni di prodotto

L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto

#### 1.17 Caratteristiche generali dei materiali di imballaggio

<b>Imballo primario:</b>	<i>Busta</i>
Stampa	flessografia a colori
Qualità	polipropilene + polietilene
Peso busta vuota	7 g circa
Dimensioni (mm)	larghezza 220; lunghezza 220
N° buste per cartone	8
<b>Imballo secondario:</b>	<i>Cartone</i>
Peso cartone vuoto	215 g circa
Dimensioni (mm)	esterne: lunghezza 398; larghezza 203; altezza 176
Peso netto cartone	8 x 350g = kg 2,800
Peso lordo cartone:	3.071 Kg circa
<b>Bancale:</b>	<i>europallet</i>
Dimensioni in cm	80 x 120 x 190 circa
N° cartoni per pallet	120 (12 cartoni piano per 10 strati)
Peso netto	120 x 2,8 = kg 336 circa
Peso lordo	391,5 Kg circa

Preparato da: S. De Rosa  
Data: 08/05/218

Verificato ed approvato da: R. Di Giambattista  
Data: 08/05/218