

# SCHEMA TECNICA RAVIOLI AI FUNGHI



## Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	<b>RAVIOLI AI FUNGHIx300g-ct6pz</b>
<b>Codice prodotto</b>	580692
<b>GTIN pezzo (peso fisso)</b>	8002772010081
<b>Nomenclatura doganale</b>	19022099



## Descrizione del prodotto

### **Ingredienti**

Sfoglia 48%: farina di grano tenero tipo "00", uova 27%, semola di grano duro. Ripieno 52%: Crema ai funghi Prataioli e Porcini: [Funghi prataioli (*Agaricus. bisporus*) 50%, Funghi porcini secchi (*Boletus edulis* e relativo gruppo) 20%, Farina di grano tenero tipo "0" pregelatinizzata, olio di oliva, olio di girasole, fibre vegetali, aromi naturali, aglio, sale, prezzemolo, glucosio, acidificante: E270], Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), sale.

### **Caratteristiche qualitative**

**QUALITÀ:** pasta gialla freschissima. Un ricco ripieno a base di funghi e formaggio grattugiato. Un piatto ricco e appetitoso.

SCHEMA TECNICA  
**RAVIOLI AI FUNGHI**

**Caratt. tecniche medie****Proprietà organolettiche**

<b>Confezione</b>		atmosfera protettiva		<b>Aspetto esterno</b>		vaschetta confezionata in atm protettiva	
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>		0/4°C		<b>Gusto</b>		appetitoso	
<b>Stagionatura</b>				<b>Profumo</b>		leggero tipico	
<b>Cottura</b>				<b>Colore</b>		colore della pasta giallo intenso	
<b>Peso medio</b>	<b>Diametro</b>	<b>Altezza</b>	<b>Larghezza</b>	<b>Lunghezza</b>	<b>TMC standard</b>		
300 g					30 giorni dal confezionamento		

**Pallettizzazione****Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
16	5	80	6	0,14X0,2X0,29	8002772010050

**Parametri chimici****Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	56
Grassi (g)	7,5
Acidi grassi saturi (g)	2,4
Proteine (g)	8,5
Carboidrati (g)	29
Zuccheri (g)	2,4
Sale (g)	1,7
Valore energetico (kcal)	216
Valore energetico (kJ)	908
Aw	< 0,97

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 10 <sup>5</sup>
Bacillus Cereus ufc/g	< 100
Coliformi Fecali ufc/g	< 100
Lieviti ufc/g	< 1000
Muffe ufc/g	< 100
Salmonella spp. in 25 g	ASSENTE
Listeria Monocytogenes in 25 g	ASSENTE

SCHEDA TECNICA  
**RAVIOLI AI FUNGHI**

**Allergeni**

<b>Sostanza</b>	<b>Presenza</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	può contenere tracce
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	prodotto in uno stabilimento che utilizza sedano
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

**SCHEDA TECNICA**  
**RAVIOLI AI FUNGHI**

**Disposizioni di legge**

**HACCP**

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

**Tracciabilità**

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

**OGM**

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

**Imballaggi**

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

**Etichettatura**

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

**Nota**

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

**Indirizzo**

**MALETTI 1867 SRL**

Via della Repubblica, 3- 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.539911 - Fax +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it

CF/P.IVA: 02855080368