	SCHEDA TECNICA	REV.01 del 04/03/2025
	RAVIOLI AL PLIN IN ATM	

Azienda	F.lli Porro s.r.l.			
Sede operativa	Via Nazionale 48 – Fraz. Nava – 18024 Pornassio (IM)			
Numero di Riconoscimento	CE IT 9 3136 L			
Denominazione di vendita	Ravioli al Plin			
Denominazione commerciale	Pasta Fresca Ripiena a base di carne e verdura			
Ingredienti	Ripieno (52%): carne bovina (26%) (13% sul prodotto finito), carne suina (11%) (6% sul prodotto finito), cavolo, UOVA di gallina allevate a terra, riso, bietole, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre: (farina di GRANO tenero tipo 2 biologica) lievito di birra, sale), porro, FORMAGGIO grattugiato (contiene LATTE), olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, vino rosso, carote, SEDANO, pepe, aglio, alloro, rosmarino; Sfoglia (48%): farina di GRANO tenero tipo"00", semola di GRANO duro, UOVA di galline allevate a terra, acqua; farina di riso per sfarinare. Può contenere tracce di SENAPE, SOIA e PESCE.			
Processo produttivo	Miscelazione materie prime per impasto, verifica omogeneità impasto, sfogliatura impasto; formatura pasta, preparazione ripieno, inserimento del ripieno all'interno del polmone di alimentazione, formatura della pasta ripiena, pastorizzazione, abbattimento termico, confezionamento, etichettatura, stoccaggio.			
Modalità confezionamento	ATM			
Unità di vendita	Merce peso fisso			
Formati	350 gr	500 gr	1000 gr	
Dimensioni vaschetta	(mm 177x227x35)	(mm 175x226x50)	(mm 2650x320x40)	
Codice EAN	8032605571052	8032605570673	8032605571250	
Confezione	Vaschetta APET – EVOH – PE;film PET – PE EVOH PE			
Imballo	Scatola cartone			
Rintracciabilità	Lotto A ggmmaa			
Lotto	Corrisponde alla data di produzione			
Shelf life	25 gg dalla produzione			
Trasporto	Temperatura controllata ≤ 4°C			
Modalità di conservazione	Temperatura controllata 0/+ 4°C			
Modalità di consumo	Il prodotto deve essere consumato previa cottura.			
Caratteristiche microbiologiche	Salmonella spp.	Assente		
	Stafilococcus aureus	≤ 100 UFC/g		
	E. Coli	≤ 100 UFC/g		
	CMT	≤ 100000 UFC/g		
	Lysteria m.	Assente		
	Lieviti	≤ 1000 UFC/g		
	Muffe	≤ 1000 UFC/g		
Caratteristiche organolettiche	Colore	Giallo		
	Sapore	Tipico del prodotto, assenza di odori anomali o sgradevoli o comunque odori eccessivi di qualunque tipo.		
	Odore	Gradevole, assenza odori estranei		

Informazioni nutrizionali

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
VALORI MEDI		PER 100 g
ENERGIA	kJ	936
	kcal	222
GRASSI	g	4,4
di cui acidi grassi saturi	g	3,1
CARBOIDRATI	g	34
di cui zuccheri	g	0
PROTEINE	g	11
SALE	g	0,88