FRATELLI Porro PASTIFICIO DI MONTAGNA Colle di Nava	SCHEDA TECNICA RAVIOLI ALLA LIGURE IN ATM	REV.01 Del 04/03/2025

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 alla Ligure		
Denominazione commerciale	Pasta Fresca Ripiena a base di verdura e carne		
Ingredienti	Ripieno (51%): bietole (34%) (18% sul prodotto finito), carne bovina (21%) (10% sul prodotto finito), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "00", lievito madre: (farina di GRANO tenero tipo 2 biologica), acqua, lievito di birra, sale), UOVA di gallina allevate a terra, carne suina (10%) (5% sul prodotto finito), FORMAGGIO grattugiato (contiene LATTE), LATTE fresco pastorizzato, olio extra vergine di oliva, sale, cipolle, vino rosso, maggiorana, pepe, noce moscata, carote, aglio, SEDANO, rosmarino, alloro; Sfoglia (49%): semola di GRANO duro, 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	8032605570918	8032605570635	8032605571205
Imballo	Scatola cartone		
Confezione	Vaschetta APET – EVOH – PE;film PET – PE EVOH PE		
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	975
	kcal	232
GRASSI	g	7,4
di cui acidi grassi saturi	g	5,7
CARBOIDRATI	g	29
di cui zuccheri	g	0
PROTEINE	g	11
SALE	g	0,89