



SCHEMA TECNICA

REV.01
del 04/03/2025

RAVIOLI ALLE ERBE AROMATICHE 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 alle erbe aromatiche			
Denominazione commerciale	Pasta Fresca Ripiena a base di verdura in atmosfera protettiva			
Ingredienti	Ripieno (54%): ricotta (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale), spinaci (11%) (6%)sul prodotto finito, bietole (9%)(5%) sul prodotto finito, borragini (7%) (4%) sul prodotto finito, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo “00”, lievito madre: (farina di GRANO tenero tipo 2 biologica), acqua, lievito di birra, sale), FORMAGGIO grattugiato (contiene LATTE), porro, olio extravergine di oliva, sale, timo, maggiorana, pepe, noce moscata; Sfoglia (46%): farina di GRANO tenero tipo “00”, spinaci, UOVA di gallina allevate a terra, acqua, timo; farina di riso per sfarinare. Può contenere tracce di SENAPE, SEDANO, 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	8032605571458	8032605571441	8032605571465	
Confezione	Vaschetta APET – EVOH – PE;film PET – PE EVOH PE			
Dimensioni	(mm 177x227x35)			
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	verde		
	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 kcal	952 226	
	GRASSI	g	5,8	
	di cui acidi grassi saturi	g	5,3	
	CARBIDRATI	g	33	
	di cui zuccheri	g	0,5	
	PROTEINE	g	9,0	
SALE	g	0,80		
Codice EAN	8032605571458			