

1.0	Denominazione di vendita / Sale name:	Ravioli Ricotta e Spinaci
2.0	Descrizione / Description:	Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci. Fresh egg pasta of durum wheat semolina with ricotta cheese and spinach filling.

3.0	Ingredienti: semola di grano duro, ricotta (siero di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico) (18% sul prodotto finito), uova (18% sul prodotto finito), spinaci (4,5% sul prodotto finito), fiocchi di patate (patate disidratate), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito), acqua, olio di girasole, siero di latte in polvere, sale, formaggio Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uova), noce moscata. <i>Confezionato in atmosfera protettiva.</i> Ingredients: durum wheat semolina, ricotta cheese (milk whey, salt, acidity regulator: lactic acid) (18% on finished product), eggs (18% on finished product), spinach (4,5% on finished product), potato flakes (dehydrated potatoes), breadcrumbs (wheat flour, salt, yeast), water, sunflower oil, milk whey powder, salt, Grana Padano cheese (milk, salt, rennet, preservative: lysozyme from egg), nutmeg. <i>Packaged in a protective atmosphere.</i>	
	Pasta: 50% ±3%	Spessore sfoglia / Puff pastry thickness: 0,95 mm
	Ripieno / Filling: 50% ±3%	Uova per ogni kg di semola / Eggs for each semolina kg: min. n.4

4.0	Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics:	
	Aspetto: Quadrato Shape: Squared	
	Colore: Giallo intenso Colour: Bright yellow	
	Odore: Classico da pasta fresca Smell: Typical of fresh pasta	
	Sapore: Rotondo con nota di spinaci. Taste: Round with a spinaches note.	

5.0	Shelf – life	
	Dalla data di produzione / From Production Date:	65 giorni / days
	Scadenza residua alla consegna / Shelf life at delivery:	60 giorni / days
	Dopo l'apertura della confezione / Shelf-life after opening:	3 giorni / days
	Formato / Date Format:	DD.MM.YYYY

6.0	Lotto di produzione / Batch number:	Lettera L maiuscola seguita da sei cifre e una lettera maiuscola L capital letter followed by 6 digits and a capital letter es. L 123456 A
------------	--	--

7.0	Modalità di conservazione / Storage:	0/4°C / Store at max +4°C
------------	---	---------------------------

8.0	Modalità di trasporto e consegna / Transport and delivery:	0/8°C / Store at max +8°C
------------	---	---------------------------

9.0	Modalità di preparazione / Preparation:	
	Cuocere in abbondante acqua salata per massimo 4 minuti, togliere i ravioli dall'acqua con un mestolo forato e condire con un po' di burro e 2 foglie di salvia o a piacere. Da consumarsi previa cottura. Cook in abundant boiling salted water for maximum 4 minutes, drain and flavour as like. To be consumed after cooking.	

king.

10.0	Caratteristiche prodotto / Product:	
	Peso netto / Net weight (D.lgs 690):	250g
	Lunghezza pezzo / Piece length:	35 x 35 mm
	Diametro pezzo / Piece diameter:	///
	Spessore pezzo / Piece thickness:	20 mm
	Peso singolo pezzo / Single piece weight:	7 g
	Numero di pezzi per 100 g di prodotto / Number of pieces for 100g:	14
	Pezzi per ogni confezione / Pieces for each package:	36 (+/-1)

11.0	Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters:			
	Parametri / Parametre	Unità di misura / Unit	Valori standard / Values	Valori Massimi / Maximum values
	Carica Batterica Mesofila / Total Plate Count	UFC/g	< 10 ⁴	10 ⁵
	Enterobatteri / Enterobacteriaceae	UFC/g	< 10 ²	10 ³
	Stafilococchi coagulasi positivi / Stafilococchi coagulase +	UFC/g	< 10 ²	5x10 ²
	<i>Salmonella spp.</i>	/25 g	Assente / Abs.	Assente / Abs.
	<i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	Assente / Abs.	Assente / Abs.
	Muffe / Moulds	UFC/g	< 10 ²	10 ³
	Lieviti / Yeasts	UFC/g	< 10 ³	10 ⁴
	<i>Bacillus Cereus</i>	UFC/g	< 10 ²	10 ³

12.0	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values per 100 g:		
	Parametri / Parameters	Unità di misura / Unit	Valori / Values
	Energia / Energy	kJ	1132
		kcal	268
	Grassi / Fat	g	7,0
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fat	g	2,2
	Carboidrati / Carbohydrates	g	41
	di cui zuccheri / of which sugar	g	1,7
	Fibre / Fibre	g	2,7
	Proteine / Protein	g	11
	Sale / Salt (NaCl)	g	1,3

13.0	Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical-physical parameters:		
	Parametri / Parameters	Unità di misura / Unit	Valori / Values
	Umidità / Moisture:	%	40% ± 10

14.0	Allergeni / Allergens:				
		Presenza nel prodotto finito / Presence on finished product	Origine materia prima / Origin-raw material	Cross contaminazione	Presenza nello stesso sito produttivo / Presence on production site
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Cereals containing gluten and product thereof	Si / Yes	Semola, pangrattato / Semolina, breadcrumbs		Si / Yes
	Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and product thereof	No		Possibile / possible	Si / Yes
	Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	Si / Yes	Uova, Grana Padano / Eggs, Grana Padano cheese		Si / Yes

Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	No		Possibile \ possible	Si / Yes
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and product thereof	No			No
Soia e prodotti a base di soia / Soy and products thereof	No	Semola, pangrattato / Semolina, breadcrumbs	Si (semola, pangrattato) / Yes (semolina, breadcrumbs)	Si / Yes
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	Si / Yes	Ricotta, formaggio, siero di latte / Ricotta, cheese, milk whey		Si / Yes
Frutta a guscio e prodotti derivati / Nuts and product thereof	No		Possibile \ possible	Si / Yes
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	No			No
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	No	Semola, pangrattato / Semolina, breadcrumbs	Si (semola, pangrattato) / Yes (semolina, breadcrumbs)	Si / Yes
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seed and products thereof	No			No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or >10 mg/l as SO ₂	No			No
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof	No			No
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	No		Possibile \ possible	Si / Yes

15.0 Difetti e tolleranze / Defects and tolerances:	
Pezzi non farciti / Unfilled pieces:	0
Pezzi rotti o malformati / Broken pieces:	0
Pezzi con fuoriuscita di ripieno dopo cottura / Pieces with loss of filling once cooked:	1

16.0 OGM / GMO:	NON sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM). There are NO ingredients derived from Genetically Modified Organism (GMO).
------------------------	--

17.0 Trattamenti ionizzanti / Ionization:	NON si utilizzano trattamenti ionizzanti durante la realizzazione del prodotto. There are NO ingredients undergone to ionization.
--	--

18.0 Rintracciabilità / Traceability:	Si garantisce per tutti i prodotti la piena rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/2002. We hereby guarantee the traceability of the product according to EC Reg. 178/2002.
--	---

19.0 Confezionamento ed imballo / Packaging:	
Cod. articolo / Article cod.:	0000011010425
EAN cod:	8017268126108
Cod. cartone / Case code:	18017268126105
Unità di vendita / Primary packaging unit:	250 g
Unità di vendita collo/ Secondary	3 kg

	packaging unit:	
	Unità per collo / Unitas per car-tons:	12 x 250 g
	Codice intrastat / Intrastat code	19022099
	Imballo Primario / Primary packaging	
	Descrizione / Description	Vaschetta in film plastico termosaldato / Plastic tray, heat-welding
	Composizione / Composition	Coperchio / Upper film: Poliestere/Polyester + Polietilene/Polyethylene Vaschetta / Tray: APET PE EVOH PE
		Vaschetta / Tray + Film Plastica mista – Raccolta PLASTICA Mixed plastic – PLASTIC collection
		Etichetta / Label Plastica polipropilene - Raccolta PLASTICA Polypropylene plastic - PLASTIC collection
	Dimensioni confezioni / Packaging di-mensions (mm)	215 x 145 x 40 h
	Peso confezione vuota / Empty packa-ges weight (g)	18g + 2g (etichetta/label)
	Chiusura / Sealing	Termosaldatura / Heat welding
	Imballo Secondario / Secondary packaging	
	Descrizione / Description	Cassa cartone / Carton box
	Composizione / Composition	Test bianco, Billarout, Test 464g onda C White carton, Billarout, Test 464g C wave
		Cartone ondulato – Raccolta CARTA Corrugated cardboard - PAPER collection
	Dimensioni esterne / Packaging dimen-sions (mm)	300 x 240 x 240 h
	Peso cartone vuoto / Empty packages weight (g)	234
	Chiusura / Sealing	Nastro adesivo-punto colla / Scotch tape-glue
	Pallettizzazione / Logistic	
	Descrizione / Description	Bancale/Pallet EPAL 80x120 mm
	Protezione-pallet e composizione / Pallet-protection and composition	Film estensibile / Plastic film wrapping
		Polietilene bassa densità - Raccolta PLASTICA Low density polyethylene - PLASTIC collection
	Cartoni per strato / Cartons per layer	13
	Strati per pallet / Layers per pallet	4
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	52
	Peso netto per pallet / Net weight per pallet (kg)	156
	Peso lordo per pallet (incluso pallet) / Gross weight per pallet (including pallet) (kg)	206
	Altezza pallet (incluso pallet) / Height per pallet (including pallet) (cm)	110

Data di prima emissione / Emission date:	Preparato / Prepared:	Approvato / Approved:
03/05/2024	Uff. Controllo Qualità	RAQ