



Scheda tecnica prodotto

Ravioli con formaggio grigio di Sesto, surgelati, pronti da cuocere, 500g.

articolo nr. **GA303F**

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210640942	8033210640409	
misure		370x270x h200mm	altezza: 140 cm
peso netto kg	0,50 kg	6 kg	300 kg
peso lordo kg	0,53 kg	6,45 kg	342,5 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	12
	cartoni / bancale	50
	strati /bancale	7
	cartoni / strato	8

Descrizione del prodotto: Ravioli con formaggio grigio di Sesto, pronti da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti:
 impasto 52% **Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, uova** pastorizzate, acqua, prezzemolo.
 ripieno 48% ricotta fresca (**latte** scremato, fermenti lattici, caglio), formaggio grigio di Sesto 22% sul ripieno 11% sul totale (**latte**, fermenti lattici, caglio), mozzarella (**latte**, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), patate, cipolla, formaggio Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall'uovo)), **uova** pastorizzate, erba cipollina, aglio, sale.

Preparazione: versare i ravioli surgelati nell'acqua bollente e salata. Tempo di cottura ca. 8 minuti.
 Servire come primo piatto con formaggio Parmigiano grattugiato e burro fuso oppure con salsa alla panna.

Valori microbiologici:	valore di riferimento (UFC/g)		valore limite (UFC/g)
	C.B.T.	100.000*	<1.000.000*
* prevalentemente	E.Coli	0	<100
Lactobacillus spp.	Stafilococchi	0	<100
proveniente dal formaggio grigio	Clostridium perfringens	0	<10
	Salmonella spp.	0	<10

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:	196	energia kj:	829
	grassi:	3,55	di cui grassi saturi:	1,84
	carboidrati:	26,77	di cui zuccheri:	1,14
	proteine:	13,59		
	fibre:	1,49		
	sodio:	0,6		
	sale:	0,8		

GDA	per 100g		per porzione da 150g	
assunzione di riferimento di un adulto medio	valore energetico kcal	10	valore energetico kcal	15
8.400 kJ / 2.000 kcal	grassi (%):	5	grassi (%):	8
	di cui saturi (%):	9	di cui saturi (%):	14
	carboidrati (%):	10	carboidrati (%):	15
	di cui zuccheri (%):	1	di cui zuccheri (%):	2
	proteine (%):	27	proteine (%):	41
	sale (%):	13	sale (%):	20
	fibre:	6		

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, soia, latte;
 prodotto in uno stabilimento che lavora glutine, uova, pesce, soia, latte, anidride solforosa e solfiti.

Da consumarsi pref. entro: se non indicato diversamente, 15 mesi, seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio

Validità residua alla consegna: 8 mesi

Stoccaggio: temperatura: -18°C o inferiore
 una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore

Trasporto: temperatura: -18°C o inferiore

Allergeni (appendice III bis direttiva 2007/68/CE)	presente nel prodotto	presente nello stabilimento di produzione
Allergene: P = presente / A = assente		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	P	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	A
Uova e prodotti a base di uova	P	P
Pesce e prodotti a base di pesce	A	P
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	A
Soia e prodotti a base di soia	P	P
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	P	P
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	A	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A	A
Senape e prodotti a base di senape	A	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/lt espressi in SO2 nel prodotto finito	A	P
Lupino e prodotti a base di lupino	A	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A	A