

Numero: 13163

Data Emissione: 10/10/2017

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Ravioli di magro surgelati

Descrizione: Prodotti in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. Il prodotto deve essere composto da: pasta all'uovo e ripieno. La pasta deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

Ingredienti: Pasta: Semola di grano duro, uova, acqua, sale
Ripieno: ricotta 55% +/-5%, spinaci 18% +/-5%, Grana Padano DOP min 17% e pangrattato max10%.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Confezionamento: Confezioni da Kg 1 a kg 2,5 in imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura n/kg	150 -170
Proporzioni pasta - ripieno (+/-1%)	65 - 35
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1 %
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	