

RAVIOLI ALLA TROTA SALMONATA AFFUMICATA

SCHEDA PRODOTTO

PASTIFICIO
GAETARELLI
PRIMI IN GUSTO DAL 1964



NOME PRODOTTO:
Ravioli alla Trota Salmonata affumicata
Pasta all'uovo ripiena – prodotto surgelato

CODICE AZIENDALE:
RAVIOGE

STABILIMENTO DI PRODUZIONE:
Pastificio Gaetarelli srl - Via Enrico Fermi
Loc. Cunettone 25087 - Salò (BS) - Italia
IT 9-3340L CE

INGREDIENTI

INGREDIENTI PASTA (50%) Farina di grano tenero "00" (glutine), semola di grano duro (glutine), uova 20%, acqua, sale alimentare aggiunto max 2%.
INGREDIENTI RIPIENO (50%) Ricotta vaccina (siero di latte, latte, panna (latte), sale), pesce **Trota** affumicata 25% (**Trota salmonata** affumicata, sale, zucchero), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0" (contiene glutine), lievito di birra, sale), latte, formaggio Parmigiano Reggiano (latte, sale, caglio), sale. Attenzione potrebbe contenere tracce di lisce.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo paglierino omogeneo
Gusto	Delicato con i profumi e gusto pieno di trota salmonata affumicata
Formato	Quadrato
Peso medio	11-13 g cadauno
Media pezzi per confezione	80-85

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE	
Shelf life / vita commerciale	18 mesi se conservato nella confezione originale a -18°C
Modalità di conservazione	Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro 25 giorni se conservato a +4°C ±2°C. Se la confezione viene scongelata e aperta il prodotto ha una durata di 3/4 giorni in frigorifero. Rispettare la catena del freddo.
Caratteristiche di conservazione	Prodotto surgelato

CONFEZIONAMENTO	
Peso netto	1000 g
Imballo primario	Sacchetto termosaldato in poliacoppiato BOPA-PE-OH-PE
Imballo secondario	Cartoni rettangolari per alimenti

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi riferibili a 100 g di prodotto)			
Kcal	215,6	Kj	902,4
Grassi	3,5 g	di cui saturi	
Carboidrati	41,6 g	di cui Zuccheri	
Proteine	8,8 g	Sale/ Cloruro di sodio	

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE	
Prodotto sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, prima del confezionamento in atmosfera protettiva.	

DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI CONSUMO	
Prodotto da consumarsi previa cottura in acqua bollente e salata per 5 minuti. Il prodotto può essere consumato da tutte le categorie di consumatori: sani e non lattanti, allergici ed intolleranti. I soggetti allergici ed intolleranti trovano idonee indicazioni in etichetta su ingredienti allergeni e cross contaminazioni.	

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI	
Certificazioni aziendali	Certificazione ISO 9001:2008
Procedure di autocontrollo adottate	Analisi di laboratorio, (test microbiologici e chimico fisici), analisi atmosfera protettiva, check con metal detector.

APPROVAZIONE/EMISSIONE	
REV luglio 2015	Firma RDQ Gaetarelli Claudio Documento di natura elettronica

Questa scheda dà una descrizione di massima del nostro prodotto e della confezione. Ingredienti, tecniche di lavorazione o imballi potranno variare in qualsiasi momento a seconda delle esigenze produttive, della disponibilità delle varie materie prime sul mercato o delle scelte interne dell'azienda. Variazioni legislative possono far decadere quanto sopra riportato. Variazioni eventuali verranno prontamente comunicate.