



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Denominazione del prodotto: RAVIOLI DI BRANZINO



Modello	Mod 19.01 Rev. 00 del 02/04/2024
Scheda tecnica	01
Data emissione	20/05/2026
Denominazione di vendita	RAVIOLI DI BRANZINO

Prodotto Un raviolo elegante con un ripieno fatto con il pesce più apprezzato dagli intenditori per l'alta qualità della sua polpa soda, saporita ma delicata.

Elenco ingredienti

Ingredienti sfoglia 43%: farina di **grano** tenero 00, **Semola** rimacinata di **grano** duro, acqua, misto d'**uovo** pastorizzato, tuorlo d'**uovo** pastorizzato, alga spirulina.

Ingredienti ripieno 57%: acqua, ricotta (siero e crema di **latte**, sale), **branzino** 12,49% **merluzzo** 11,10%, fiocchi di patate, crema di cipolle (cipolla 98,00 %, sale, correttore di acidità: acido lattico), fibra (fibra di bamboo, aroma naturale), sale, olio di semi di girasole, basilico, aglio, prezzemolo, salvia, rosmarino, maggiorana.

Può contenere soia, sedano, senape, lupini, frutta a guscio, crostacei e molluschi.

Informazioni di provenienza UE e EXTRAUE

Modalità d'uso Versare il prodotto in acqua salata bollente, riprendere il prodotto all'affioramento. Tempo di cottura: 3 minuti

Condizione di trasporto Fresco: Vano di carico asciutto e refrigerato +2/+4° C. Gelo Vano di carico asciutto e refrigerato -18° C

Unità di vendita

Quantità	Modalità di conservazione	Shelf life	Codice ean
1000 g	- 18°C	15 mesi	8050878140041



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Confezione

Dimensioni: altezza x larghezza x profondità

Quantità	Imballo primario			Imballo secondario			Imballo terziario		
	Tipo imballo	Misure (cm)	N. pezzi	Tipo imballo	Misure (cm)	N. pezzi	Tipo imballo	Misure (cm)	N. pezzi
1000g	VASC GL 1/2 H 50 PP TR-C	320x50x265 mm	1	SCAT.320X270X150- 3X1 KG	320X150X270	3	EPAL		56

Dichiarazione ed assicurazione qualità

Etichetta	Descrizione
Tracciabilità	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori delle materie prime in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione, i dati della produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme
Haccp	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2003/1829/CE – 2003/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.
Glutine	Il prodotto contiene glutine.
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.
Alcool	Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione

Possibilità di utilizzo per categorie alimentari specifiche

Categoria alimentare	Certificato	Adatto
Kosher		Si
Halal		Si
Alimentazione per vegetariani		No
Vegano		No



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Caratteristiche sensoriali

Colore	Verde
Consistenza	Morbido
Odore	Tipico degli ingredienti caratterizzanti del prodotto
Sapore	Tipico degli ingredienti caratterizzanti del prodotto

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Valore limite
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Salmonella spp	Assente/25g

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore	100 g
Valore energetico	746 kJ 177 kcal
Grassi	3,80
Di cui acidi grassi saturi	2,10
Carboidrati	27,00
pdfTechSheet.of_which_sugars	1,40
Fibre	2,60
Proteine	8,60
Sale	0,62



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(Da allegato ii del reg.1169/2011)

Viene indicata se la presenza è dovuta ad un ingrediente o alla contaminazione accidentale

Allergeni	Come Ingrediente	Come Contaminazione
Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Si	
Crostacei E prodotti a base di crostacei		Si
Uova E prodotti a base di uova	Si	
Pesce E prodotti a base di pesce	Si	
Arachidi E prodotti a base di arachidi		
Soia E prodotti a base di soia		Si
Latte E prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	
Frutta a guscio (Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, noci del queensland e prodotti derivati)		Si
Sedano E prodotti a base di sedano		Si
Senape E prodotti a base di senape		Si
Semi di sesamo E prodotti a base di sesamo		Si
Anidride solforosa e solfiti In concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come so ₂		
Lupini E prodotti a base di lupini		Si
Molluschi E prodotti a base di molluschi		Si

Contatti di emergenza

	Tel	Cell	E-mail
Azienda	0171214242		info@pastificiodutto.com
Emergenza	0171214242		
Info generali	Orario: Dalle 8:00 alle 12:30 Dalle 14:00 alle 18:00		



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Redatto il: 2026-05-20

Redatto da: ALEX ARIAUDO

Approvato da: MORENA CHIARAMELLO