

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 23/09/2019

Pag. 1 di 2

Compilato e approvato da RQ

TORTELLONI ALLA RICOTTA E SPINACI E PARMIGIANO REGGIANO 24MESI

Denominazione commerciale	Tortelloni alla Ricotta e Spinaci e Parmigiano Reggiano 24mesi
Denominazione legale	Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno a base di Ricotta e Spinaci e Parmigiano Reggiano 24mesi
Produttore	REAL PASTA srl con socio unico Via O. Tenni 84-84/a – 42123 Reggio Emilia
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Pasta 50%: semola di grano duro, uovo 24%. Ripieno 50%: ricotta 58% (siero di latte, crema di latte, sale), spinaci 19,5%, Parmigiano Reggiano 24mesi 8% (latte, sale, caglio), fiocco di patate, pane grattugiato (farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra, sale), sale, spezie.
Allergeni	Glutine, uova, latte. Può contenere tracce di crostacei, pesce, soia, molluschi, frutta a guscio.
Modalità di conservazione:	Prodotto pastorizzato. Temperatura da +0 a +4°C. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero per non più di 2-3 giorni.
Shelf-life (dalla data di produzione)	50 giorni con stoccaggio conforme alla modalità di conservazione sopra indicata.
Peso	200g
Modalità di confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
Modalità di preparazione	Il prodotto deve essere consumato previa cottura. Preparazione: si possono cuocere in acqua, quando l'acqua bolle, immergere la pasta e lasciarla cuocere circa 2-3 minuti. Scolare e condire a piacimento.

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0553
Codice EAN	8011192003337

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	889
	kcal	210
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	5,6
	g	3,1
Carboidrati di cui zuccheri	g	31,7
	g	1,9
Proteine	g	10,1
Sale	g	0,68

-Caratteristiche organolettiche-

Dimensioni del singolo pezzo	40mm x 40mm
Peso del singolo pezzo	13g
Aspetto	Cappellettone con contorni morbidi e ben delineati, con ampia tasca di ripieno.
Colore	Giallo oro
Odore	Fine, delicato, stimolante
Consistenza	Pasta ruvida, trafilata al bronzo, tenace
Sapore	Equilibrato, armonico, naturale

-Caratteristiche microbiologiche e chimiche-

Dati indicativi riferiti al momento della produzione

Carica microbica totale	<500000 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Staphylococcus aureus	< 500 ufc/g
Muffe e lieviti	< 1000 ufc/g
pH	5,6 - 6,8
Aw	0,95 – 0,97



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 23/09/2019

Pag. 2 di 2

Compilato e approvato da RQ

-Informazioni logistiche-

Imballo primario	Vaschetta alimentare con film in atm 17,5cm x 22,6cm x 3,5cm
Imballo secondario	Scatola in cartone 23cm x 37cm x 11,5cm
Peso lordo cartone	1,8kg
Pezzi per cartone	6pz
Tipo di pallet	Epal 80cm x 120cm x 187cm
Cartoni per strato	10pz
Strati per pallet	13pz
Cartoni per pallet	130pz
Pezzi per pallet	900pz
Peso lordo pallet	295kg

-Dichiarazione assenza di OGM-

Si dichiara che in prodotto non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM; non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai Regg. (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003.