

10/09/2008	PASTIFICIO F.LLI FERRARESE Azienda Certificata ISO 9001:2000 SCHEMA TECNICA PRODOTTO	M 7.3/C Rev 1 Pag 1/2
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

LINEA QUALITA' E CONVENIENZA

RAVIOLI AI FUNGHI

- Denominazione:* Pasta fresca all'uovo con ripieno ai funghi
- Ingredienti della pasta:* semola di grano duro, farina di grano tenero "00", uovo (20 % nella pasta 11% nel totale).
- Ingredienti del ripieno:* ricotta (ingredienti: siero, latte e sale, correttore di acidità: acido citrico), misto di funghi trifolati 32% nel ripieno 16% nel totale (ingredienti: Boletus Edilus 8% nel ripieno 4% nel totale, Pholiota Nameko, Volvariella Volvacea, Lentinus Edoes, olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, pepe, aromi, antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di cereali maltati), formaggio in polvere, olio di palma, sale, aromi, spezie.
- Modalità e tempo di cottura:* versare il contenuto della busta in acqua o brodo bollenti leggermente salati. Cuocere per 5 minuti.
- Shelf life:* 60 giorni.
- Modalità di conservazione:* conservare a temperatura inferiore o uguale a +4°C. La confezione aperta può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni. Prodotto pastorizzato e confezionato in atmosfera protettiva.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

<i>Energia</i>	<i>Carboidrati</i>	<i>Proteine</i>	<i>Lipidi</i>
268 Kcal 1130 Kj	43,0 %	10,0 %	6,2%

Redige Simone Savioli	Approva Bruno Ferrarese
Pastificio F.lli Ferrarese Via del Lavoro, 2 - 35026 Z.I. Conselve (PD) Te. 049/9500676 - FAX 049/9500743 - e-mail: ferrarese@ferrarese.it COPIA IN DISTRIBUZIONE NON CONTROLLATA	

10/09/2008	PASTIFICIO F.LLI FERRARESE Azienda Certificata ISO 9001:2000 SCHEMA TECNICA PRODOTTO	M 7.3/C Rev 1 Pag 2/2
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

Valori Microbiologici:

Prova	Valore
CMT	< 50 000 UFC/g
Staphylococcus aureus	<10 UFC/g
Clostridi S.R.	<10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Listeria spp	Assente/25g
Salmonella spp	Assente/25g
Muffe	<10 UFC/g
Lieviti	<100 UFC/g

Parametri chimico-fisici:

Parametro	Valore
Aw	0.93
Filth test	< 1 n/50g
Residui chimici	Tutti i parametri sono al di sotto dei limiti di legge

Modalità di vendita:

Codice interno:	49
Unità di vendita	Busta da 1000 g
Pezzi/Cartone	6
Kg /Cartone	6
Cartoni/Pallet	48
Codice EAN	8003542008536

Redige Simone Savioli	Approva Bruno Ferrarese
Pastificio F.lli Ferrarese Via del Lavoro, 2 - 35026 Z.I. Conselve (PD) Te. 049/9500676 - FAX 049/9500743 - e-mail: ferrarese@ferrarese.it COPIA IN DISTRIBUZIONE NON CONTROLLATA	