

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

**LINEA QUALITA' E CONVENIENZA**

**RAVIOLI ALLO SPECK**

<i>Denominazione:</i>	Pasta fresca all'uovo con ripieno allo speck.
<i>Ingredienti della pasta:</i>	semola di grano duro, farina di grano tenero "00", uovo (20 % nella pasta 11% nel totale).
<i>Ingredienti del ripieno:</i>	mortadella (ingredienti: carne di suino, amidi, sale, spezie, aromi naturali, conservanti: E252), pangrattato (ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di cereali maltati), speck ( ingredienti: carne di suino, sale, spezie, destrosio, conservante: nitrito di sodio) 11% nel ripieno 5% nel totale, preparato alimentare a base di formaggio (ingredienti: acqua, formaggio, grassi vegetali non idrogenati, proteine del latte, fecola di patata, fibra vegetale, correttore di acidità: E330, aromi, sale, conservante: E202), insaporitore (ingredienti: sale iodato, maltodestrine, zucchero, cipolla, spezie, olio di girasole), formaggio in polvere, sale,olio di palma, aromi, spezie.
<i>Modalità e tempo di cottura:</i>	versare il contenuto della busta in acqua o brodo bollenti leggermente salati. Cuocere per 5 minuti.
<i>Shelf life:</i>	60 giorni.
<i>Modalità di conservazione:</i>	Conservare a temperatura non superiore ai +4°C. Prodotto pastorizzato e confezionato in atmosfera protettiva. La confezione aperta può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni.

*Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:*

<b>Energia</b>	<b>Carboidrati</b>	<b>Proteine</b>	<b>Lipidi</b>
296 Kcal 1248 Kj	44.8 %	11.4 %	7.9 %

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

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

*Valori Microbiologici:*

<b>Prova</b>	<b>Valore</b>
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:*

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
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:	<b>50</b>
Unità di vendita	Busta da 1000 g
Pezzi/Cartone	6
Kg /Cartone	6
Cartoni/Pallet	48
Codice EAN	8003542008543

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: <a href="mailto:ferrarese@ferrarese.it">ferrarese@ferrarese.it</a> COPIA IN DISTRIBUZIONE NON CONTROLLATA	