



RAVIOLINI DEL PLIN

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne

INGREDIENTI: : *Ripieno (55%):* Brasato di bovino e suino 30%,:carne bovina e suina,vino rosso(contiene **solfiti**),soffritto (**sedano**, carote, cipolle),olio di oliva,sale.erbe aromatiche,aglio,pepe) mortadella (carne di suino, trippino di suino, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali, **pistacchio**, antiossidante E301, E316, conservante E250) ,verza, formaggi grattugiati selezionati: formaggi stagionati, **Grana Padano (latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), **uova**, pangrattato (farina di **grano** tenero "0", acqua, sale, lievito di birra), Salsiccia di suino 4%(carne di suino,acqua, sale,aromi,destrosio,fibra vegetale.conservante :E252,correttore acidità:E262,E331 antiossidante E300),scarola, fibra vegetale, sale,aromi,zucchero,pepe,noce moscata. Sfoglia (45%): farina di **grano** tenero "00", semola di **grano** duro, **uova** 20%, acqua. Sfarinatura con farina di riso.

ALLERGENI: *ALLERGENI PRESENTI:* glutine, uova, prodotti a base di latte, solfiti, sedano, pistacchio;

PUÒ CONTENERE TRACCE: crostacei, frutta a guscio, molluschi, pesce.

CONFEZIONAMENTO: *PRODOTTO FRESCO ATM:* vaschetta trasparente in PET sigillata con film plastico in atmosfera protettiva;

PRODOTTO SURGELATO: sacchetto trasparente in PET termosaldato;

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Prodotto ATM: in frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la vaschetta confezionata in ATM il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni. Prodotto surgelato: dopo l'acquisto consumare entro la data di scadenza indicata; conservare a- 18°C nello scomparto surgelati con ***e****, a-12°C con ** 1 mese, a 0°C con * 1 settimana, nello scomparto ghiaccio 3 gg., nel frigo 24h.

SHELF LIFE: *PRODOTTO FRESCO ATM:* 21 giorni

PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi

MODALITÀ COTTURA: Consumare previa cottura. Tempo di cottura: 2/3 minuti.

Se surgelato cuocere un minuto in più



DESTINAZIONE: Non idoneo per celiaci

D'USO Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti

Non idoneo per vegani

MODALITÀ DI SMALTIMENTO: Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata.

ETICHETTATURA: Ai sensi della normative in vigore.

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	Valore per 100g
Valore energetico (kcal)	221
Valore energetico (Kj)	929
Proteine	7,7
Carboidrati	27,6
di cui zuccheri	0,7

Grassi	6,9
di cui saturi	1,7
Sale	1,89

I valori nutrizionali sono soggetti ad una variabilità di $\pm 15\%$ come da Circolare del M.S. 30 Ottobre 2002, n7, ad eccezione della fibra, zuccheri semplici, grassi saturi e sale, che possono subire una variazione pari a $\pm 25\%$

VALORI

MICROBIOLOGICI:

Microrganismi	Valori T° (ufc/g)	Valori fine shelf life (ufc/g)
Conta mesofila totale	< 100.000	< 1.000.000
E.coli	< 100	< 100
S. Coagulasi +	< 100	< 100
Clostridi solfiduttori	< 100	< 100
Coliformi Totali	< 1.000	< 3.000
Lieviti	< 500	< 1.000
Muffe	< 100	< 1.000
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr
Salmonella	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr

ALLERGENI:

Allergeni	Presente (SI) / Assente (NO)	Nome specifico della sostanza	Possibilità di contaminazione crociata (SI/NO)	Presenza nel sito produttivo
Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	Semola di grano duro, farina di grano tenero, pane	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI	Uova	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	/	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	NO	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	SI	Formaggio stagionato, Grana Padano	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	NO	/	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	SI	SOFFRITTO	SI	SI
Senape e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Lupini	NO	/	NO	NO
Molluschi	NO	/	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	SI	Vino rosso	SI	SI
OGM	Il prodotto non contiene OGM			