



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:

**RAVIOLIS AU PECORINO ET BASILIC**

MARQUE:

Pastificio Gaetarelli

Type de produit:

RAVIOLIS AU PECORINO ET BASILIC

Image

Dénomination de vente:

Pâtes fraîches aux œufs farcies

Code EAN:

8003892014010

Code de référence:

RPB25

Usine de fabrication:

Pastificio Gaetarelli srl  
via Enrico Fermi - loc. Cunetton  
25087 Salò (BS) - Italie



INGRÉDIANTS

INGRÉDIENTS DES PÂTES 50% : Semoule de BLÉ dur, ŒUFS 20%, eau, max 2% de sel alimentaire ajouté.

INGRÉDIENTS FOURRÉS 50% : ricotta (lactosérum, LAIT, crème (LAIT), sel), fromage Pecorino Romano DOP 17% (LAIT de brebis, sel, présure d'agneau), chapelure (farine de BLÉ tendre type "0", levure de bière, sel), fromage Parmigiano Reggiano (LAIT, sel, présure), basilic 4%, sel, muscade, poivre noir

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Jaune paille homogène
Goûter	Contraste intense et aromatique du savoureux Pecorino Romano avec la fraîcheur du basilic
Format	Petit carré
Poids moyen	10g
Moyenne de pièces par paquet	25-26

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES moyennes \*

(pour 100 g de produit)

KJ	1052
Kcal	251
Gras g	9.8
Dont acides gras saturés g	6
Glucides g	28
Dont les sucres	1,8
Fibres g	1,2
Protéine g	12
Sel g	1.6

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES \*

TCC	max 10 ^ 6 UFC / g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Escherichia coli	<30 UFC/g
Salmonella spp	absent dans 25 g
Listeria m.	absent dans 25 g
Bacille cereus	<100 UFC/g

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Produit soumis à un traitement thermique de pasteurisation

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIQUES moyennes \*

awý: 0,95-0,97

pH : 5,6-6,5



CARACTÉRISTIQUES DE STOCKAGE	
Durée de conservation totale	50 jours
Mode de conservation	A conserver à + 4°C ± 2°C. Une fois l'emballage ouvert, utiliser dans les 3 jours. Transport frigorifique nécessaire et respect de la chaîne du froid.

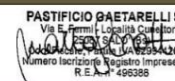
UTILISATION PRÉVUE ET MODE DE CONSOMMATION	
Produit à consommer après cuisson dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Le produit peut être consommé par toutes les catégories de consommateurs sains à l'exception des nourrissons, allergiques et intolérants. Les sujets allergiques et intolérants trouvent sur l'étiquette des indications adaptées sur les ingrédients allergisants et les contaminations croisées.	

EMBALLAGE	
Poids net du colis	250g
	En ATM protecteur (30% CO2 - 70% N2) *
Emballage primaire	Barquette en plastique thermoscellée avec film de protection en plastique, adaptée aux aliments
Taille de l'emballage primaire	200 * 158 * 46 (mm)
Emballage secondaire	Carton rectangulaire pour aliments
Taille de l'emballage secondaire	305 * 202 * 150 (mm)

INFORMATIONS LOGISTIQUES	
Pièces par carton	6
Cartons par couche	12
Couches de palettes	dix
Type de palette	Europalette 80X120 (cm)
Poids net des palettes	180 kilogrammes

REFERENCES NORMATIVES TECHNIQUES	
Certifications d'entreprise	BRC- IFS et certification biologique
Procédures d'autocontrôle adoptées	Analyses en laboratoire (tests microbiologiques et physico-chimiques), analyses sous atmosphère protectrice, contrôle au détecteur de métaux.

DECLARATION ALLERGÈNE (Dir. 2003/89/CE et amendements) **	
Le produit contient du gluten, du lait et des œufs. Il peut contenir des noix, des crustacés, du poisson, du soja et de la moutarde.	

APPROBATION / ÉMISSION	
RÉV Mai 2022 RPB25/03	Signature RCQ : Dre Marta Scroffi  PASTIFICIO GAETARELLI SRL Via E. Fermi, Località Cunetone 25087 Salò (BS) Numero Iscrizione Registro Imprese di Bs R.E.A. n° 496388

Cette fiche donne une description générale de notre produit et de son emballage. Les ingrédients, les techniques de transformation ou le conditionnement peuvent varier à tout moment en fonction des besoins de production, de la disponibilité des différentes matières premières sur le marché ou des choix internes de l'entreprise. Des modifications législatives peuvent invalider ce qui précède. Tout changement sera rapidement communiqué.

\* Les valeurs analytiques sont des données moyennes recueillies sur des échantillons prélevés au moment du conditionnement

\*\* Les allergènes sont exprimés dans la composition si ingrédients, les éventuelles traces indiquées dans la rubrique appropriée. Les deux sont indiqués sur l'étiquette.