



SCHEDA TECNICA
RAVIOLI CACIO E PEPE 250g
cod. 6752

ST rev del
12/07/2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/ LEGALE	Ravioli cacio e pepe				
MARCHIO COMMERCIALE	Casa Buratti "Le vie del gusto"				
BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Pasta ripiena dalla forma tipica				
INGREDIENTI	Pasta fresca di semola di GRANO duro 55% (Semola di GRANO duro, acqua); ripieno 45%: Ricotta vaccina 73,5% (siero di LATTE, LATTE, PANNA, sale), Pecorino Romano DOP 7% (LATTE di pecora, sale, caglio di agnello), Farina di FRUMENTO, Formaggio Stagionato Italiano 6% (LATTE, sale, caglio), siero di LATTE in polvere, fibra di FRUMENTO, sale, pepe nero (0,4%).				
IL PRODOTTO CONTIENE I SEGUENTI ALLERGENI	GLUTINE, LATTE				
POTENZIALI ALLERGENI	Può contenere tracce di SOIA, SENAPE, PESCE				
OGM	No OGM				
TRATTAMENTO	Prodotto Pastorizzato; confezionato in atmosfera protettiva				
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	PRIMARIO Vaschetta e film termosaldato	SECONDARIO Cartone da 12 pezzi			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Non forare la confezione. Conservare in frigorifero a +2/+4°C; dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.				
MODALITA' DI TRASPORTO	Trasporto a temperatura controllata : +4°C				
TEMPO MINIMO CONSERVAZIONE /TMC RESIDUO ALLA CONSEGNA	65gg/45gg				
MODALITA' DI CONSUMO	Da consumarsi previa cottura; cuocere in abbondante acqua salata per 4/5 minuti				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: giallo brillante Sapore: fragranza tipica del grano duro, tipico sapore di formaggio di pecora stagionato, leggero sentore di pepe Odore: tipico del grano duro e ricotta				
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto)	Valore energetico	1073,5/254,3	KJ /Kcal		
	Grassi	5.3	g/100g		
	di cui Acidi grassi saturi	3.6	g/100g		
	Carboidrati	40.9	g/100g		
	di cui zuccheri	1.9	g/100g		
	Fibre	1.3	g/100g		
	Proteine	10.0	g/100g		
	Sale	1.0	g/100g		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)	U.M.	Valore			
	Escherichia coli	ufc/g	<10		
	Stafiloc. coag. Pos.	ufc/g	<10		
	Bacillus cereus	ufc/g	<50		
	Muffe e lieviti	ufc/g	<100		
	Salmonella spp	su 25g	Assente		
	Listeria m.	su 25g	Assente		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Proteine	≥ 10,50 (azoto x 5,70 su 100 parti di sostanza secca)			
	Ceneri	<90 su 100 parti di sostanza secca			
	Aw	≥ 0,92; ≤0,97			
	Umidità Relativa	>24%			
	Acidità	≤ 7 gradi			
INFORMAZIONI LOGISTICHE					
UNITA' DI VENDITA: g 250 vaschetta		IMBALLO: Cartone 1		PALLET: 1 Bancale EUR	
Formato	VASCETTA	Pezzi per imballo	12	Nr. Colli per strato	9
Peso Netto	g 250	Peso Netto	Kg 3	Nr. Colli per pallet	63
Peso Lordo	g 260	Peso Lordo	Kg 3,15	N. strati per pallet	7
Codice EAN	8034115175966			Altezza	
Originato e Approvato da: CASA BURATTI SRL		Autorizzato da: RQ			