



**SCHEDA TECNICA**  
**RAVIOLI RICOTTA, CIME DI RAPA E PECORINO ROMANO**  
**DOP 250g cod. 7710**

ST rev del  
20/05/2022

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE/ LEGALE</b>	Ravioli con ricotta vaccina, cime di rapa e Pecorino Romano DOP				
<b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	Casa Buratti "Le vie del gusto"				
<b>BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Pasta ripiena dalla forma tipica				
<b>INGREDIENTI</b>	Pasta fresca di semola di GRANO duro 55% (Semola di GRANO duro, acqua); ripieno 45%: Ricotta vaccina 50,6% (siero di LATTE, LATTE, PANNA, sale), cime di rapa saltate in padella 30% (cime di rapa 95%, olio di semi di girasole), Farina di FRUMENTO, siero di LATTE in polvere, Pecorino Romano DOP 4% (LATTE di pecora, sale, caglio), fibre di FRUMENTO, sale.				
<b>IL PRODOTTO CONTIENE I SEGUENTI ALLERGENI</b>	GLUTINE, LATTE				
<b>POTENZIALI ALLERGENI</b>	Può contenere tracce di SOIA, SENAPE, PESCE				
<b>OGM</b>	No OGM				
<b>TRATTAMENTO</b>	Prodotto Pastorizzato; confezionato in atmosfera protettiva				
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>PRIMARIO</b> Vaschetta e film termosaldato	<b>SECONDARIO</b> Cartone da 12 pezzi			
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Non forare la confezione. Conservare in frigorifero a +2/+4°C; dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.				
<b>MODALITA' DI TRASPORTO</b>	Trasporto a temperatura controllata : +4°C				
<b>TEMPO MINIMO CONSERVAZIONE /TMC RESIDUO ALLA CONSEGNA</b>	65gg/45gg				
<b>MODALITA' DI CONSUMO</b>	Da consumarsi previa cottura; cuocere in abbondante acqua salata per 4/5 minuti				
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore: giallo brillante Sapore: fragranza tipica del grano duro, cremosità della ricotta, sapore tipico e delicato delle cime di rapa e del formaggio di pecora Odore: tipico del grano duro e ricotta				
<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b> (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		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> (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		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	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			
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>					
<b>UNITA' DI VENDITA: g 250 vaschetta</b>		<b>IMBALLO: Cartone 1</b>		<b>PALLET: 1 Bancale EUR</b>	
<b>Formato</b>	VASCETTA	<b>Pezzi per imballo</b>	12	<b>Nr. Colli per strato</b>	9
<b>Peso Netto</b>	g 250	<b>Peso Netto</b>	Kg 3	<b>Nr. Colli per pallet</b>	63
<b>Peso Lordo</b>	g 260	<b>Peso Lordo</b>	Kg 3,15	<b>N. strati per pallet</b>	7
<b>Codice EAN</b>	8034115178189			<b>Altezza</b>	
Originato e Approvato da: CASA BURATTI SRL		Autorizzato da: RQ			