



# RAVIOLI CON SALMONE



SPECIFICA DI PRODOTTO  
Rev. 1.1 del 20.09.2018

**Denominazione commerciale di vendita:** Ravioli con salmone

**Denominazione legale di vendita:** Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di salmone

## Ingredienti

Ingredienti ripieno: ricotta (siero di **latte**, **latte**, crema di **latte**, sale), **salmone** affumicato 10% (6,6% sul totale), **latte**, acqua, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito, sale), **burro**, farina di **grano** tenero tipo "0", olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, albume d'**uovo**, fiocchi di patate, cipolla, prezzemolo, sale, pepe, noce moscata.

Ingredienti della pasta: farina di **grano** tenero tipo "0", semola di **grano** duro, **uova** 28% (12,6% sul totale).

**Può contenere tracce di crostacei, soia, frutta a guscio, sedano e senape.**

## Valori nutrizionali per 100g

Energia	902 kJ – 214 kcal
Grassi	6,2 g
Di cui acidi grassi saturi	3,3 g
Carboidrati	29,9 g
Di cui zuccheri	3,8 g
Fibre	2,0 g
Proteine	8,7 g
Sale	0,80 g

## Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	<1.000.000 U.F.C./g
Strafilococchi coagulasi positivi	< o = 500 U.F.C./g
Salmonella S.p.p.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	<100 U.F.C./g

**Laboratorio Alimentare Cecchin Andrea e Carlo srl**

Via Maglio, 23 Galliera Veneta PD - 35015 - Tel. 0424 562045 - P.I. 03248880282

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Tagliamento, 10 - Tezze sul Brenta VI – 36056

web site: [www.pastacecchin.it](http://www.pastacecchin.it) – [info@pastacecchin.it](mailto:info@pastacecchin.it)

**Codice prodotto:** TR013

**Codice EAN:** 8032597603182

**Imballo:** n. 10 vaschette da gr. 300 per cartone

**Dimensione vaschetta:** 25 x 15 x 4,5 cm

**Dimensione cartone:** 33 x 27 x 24 cm

**Pallet:** 8 cartoni x strato - 8 strati x pallet

**Materiale di confezionamento:**

Film inferiore: Film trasparente alipet

Film superiore: Film termosaldante non pelabile su polipropilene

Tutto il materiale utilizzato a contatto con il prodotto è conforme al contatto con gli alimenti come da dichiarazione del produttore.

**Durata e modalità di conservazione del prodotto:**

Shelf life: 30 gg garantiti alla consegna

Conservare a +4° C max

**Descrizione del processo produttivo:**

La semola, la farina e le uova vengono dosate e amalgamate nelle impastatrici.

Successivamente, lo stesso viene laminato con diversa calibratura della sfoglia a seconda della tipologia del prodotto. Gli ingredienti del ripieno, precedentemente preparati, vengono mescolati in apposita impastatrice (planetaria) fino a formare un impasto omogeneo.

A questo punto mediante l'utilizzo di apposite attrezzature (raviolatrice) viene formata la pasta farcita.

Il prodotto subisce quindi un trattamento termico (pastorizzazione), cui segue raffreddamento e l'immediato confezionamento in atmosfera protettiva.

Le confezioni vengono poi etichettate e stoccate in cella frigorifera a +4°C max.

**Allergeni (Reg. 1169/2011)**

Sostanze allergeniche presenti come ingredienti:

**Glutine, uova, latte, pesce**

**Cross contamination:**

**Crostacei, frutta a guscio, sedano, senape e soia**

**OGM:**

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati.

**Laboratorio Alimentare Cecchin Andrea e Carlo srl**

Via Maglio, 23 Galliera Veneta PD - 35015 - Tel. 0424 562045 - P.I. 03248880282

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Tagliamento, 10 - Tezze sul Brenta VI – 36056

web site: [www.pastacecchin.it](http://www.pastacecchin.it) – [info@pastacecchin.it](mailto:info@pastacecchin.it)