

REF. 90246

RAVIOLACCI CON ALCACHOFA

SURGITAL, LABORATORIO TORTELLINI

EMILIA-ROMAGNA

FORMATO (3kg x 1)

NÚMERO DE RACIONES (21 DE 140gr)

Pasta fresca y congelada al huevo rellena de alcachofa. Peso medio de una pieza: 18,3g. Peso recomendado por ración: 140g.

Minutos recomendados de cocción: 4/5 min.



INGREDIENTES (ALÉRGENOS INDICADOS EN MAYÚSCULAS)

Ingredientes del relleno 56%: requesón (suero de LECHE, LECHE, sal, corrector de acidez: ácido cítrico, ácido láctico), alcachofas 30%, pan rallado (harina de TRIGO tipo "0", agua, sal, levadura, harina de TRIGO malteado), queso grana padano DOP (LECHE, sal, cuajo, conservante: lizozima de HUEVO), sal. Ingredientes pasta: sémola de TRIGO duro, HUEVO 17,5%, agua, aroma natural de alcachofas 5%.

MANIPULACIÓN

Verter la pasta aún congelada en un cuceo pasta con agua salada hirviendo; Apenas comience a hervir nuevamente, dejar cocer 4-5 minutos mezclando de vez en cuando. Colar la pasta y condimentar al gusto. Para una preparación ideal, respetar siempre la proporción de un litro de agua hirviendo por cada 100 g de producto.

CONSERVACIÓN

CONGELADO (< -18°C)
VIDA ÚTIL: 612 días
CADUCIDAD: 720 días
CADUCIDAD SECUNDARIA: 24 horas

VALORES NUTRICIONALES (POR 100GR. DE PRODUCTO)

PROTEÍNAS: 8,7g	192 Kcal
CARBOHIDRATOS: 28,1g (de los cuales azúcares: 2g)	809 Kj
LÍPIDOS (GRASAS): 4,6g (de las cuales saturadas: 3g)	FIBRA: 1,7g
SAL: 0,83g	

INFORMACIÓN DIETÉTICA *

PRODUCTO BIO	DIETA VEGETARIANA
DIETA VEGANA	DIETA HALAL
DIETA KOSHER	NO CONTIENE OGM
NO CONTIENE ACEITE DE PALMA	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma típica de ravioli cuadrado con borde liso en los cuatro lados. Pasta de color amarillo-verde claro y relleno verde claro. Ausencia de colores anormales o manchas. Ausencia de olores anormales o excesivos. Sabor típico de la pasta rellena de alcachofas. Consistencia elástica y relleno blando. Medidas: 55mm x 52mm x 15mm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARGA MICROBIANA MESÓFILA: < 300.000 ufc/g	BACILLUS CEREUS:
STAPHYLOCOCCUS AUREUS: < 100 ufc/g	LYSTERIA MONOCYTOGENES: O.M. 07/12/93
LEVADURAS:	ENTEROBACTERIAS:
MOHOS:	COLIFORMES TOTALES: < 1000 ufc/g
SALMONELLA SPP.: Ausente en 25g	ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS:
E.COLI: < 10 ufc/g	

DATOS LOGÍSTICOS

EAN13: (8006967007498)	EMBALAJE PRIMARIO	EMBALAJE SECUNDARIO
DUN(EAN14): (NO DISPONIBLE)	ALTO: 43,00cm.	ALTO: 17,00cm.
UNIDADES POR CAJA: 1	ANCHO: 55,00cm.	ANCHO: 19,30cm.
CAJAS POR PLANTA: 16	PROFUNDIDAD:	PROFUNDIDAD: 29,00cm.
PLANTAS POR PALET: 10	DIAMETRO:	PESO NETO: 3,000Kg.
ALTO DEL PALET: 190,00cm.	PESO NETO: 3,000Kg.	
PESO DEL PALET: 530,72Kg.	PESO ESCURRIDO:	

ALÉRGENOS



TRAZAS DE ALÉRGENOS

