



Loc. Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Cod. FMM01 Rév. 1
Du 16/06/2023
Validité 16/06/2025



DÉNOMINATION DU PRODUIT : PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS FARCIES

NOM COMMERCIAL: RAVIOLI AI FORMAGGI

INGRÉDIENTS :

semoule de BLE dur, eau, chapelure (farine de BLE tendre "0", levure de bière, sel), farine de BLE tendre, ŒUFS (20% sur la pâte; 10% sur le total), FROMAGE (20% sur la farce ; 10% sur le total), fromage ricotta (sérum de LAIT, sel, correcteur d'acidité: E330), LACTOSERUM en poudre, huile de tournesol, fibre végétale, sel, arômes, épices.

Caractéristiques chimiques et microbiologiques

PARAMÈTRES	LIMITES
Charge bactérienne totale	$1,0 \times 10^5$ Ufc/g
Entérobactéries	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g
Bacillus cereus	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g
Anaérobies sulfite-réductrices	< 10 Ufc/g
Staphylococcus coagulase +	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g
Levures et moisissures	$1,0 \times 10^3$ Ufc/g
Salmonelle spp.	Absent dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g
Aw	0.92 - 0.97
Umidità	>24%

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Cellules réfrigérées à une température de -18 °C

CONDITIONS DE DISTRIBUTION :

Véhicules frigorifiques à une température de -18 °C

VALEURS NUTRITIONNELLES (valeur moyenne pour 100 g de produit)	
Énergie	1060 kJ
	252 kcal
Graisses	7,8 g
dont acides gras saturés	2,9 g
Glucides	34 g
dont sucres	3,9 g
Protéines	11 g
Sel	1,6 g



Loc. Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Cod. FMM01 Rév. 1
Du 16/06/2023
Validité 16/06/2025

ALLERGÈNES conformément à l'annexe II du Règ. CE1169/2011

ALLERGÈNE	Ingrédient	Contamination croisée
Céréales contenant du gluten	✓	NA
Crustacés et produits à base de crustacés	✗	✓
Œuf et produits à base d'œufs	✓	NA
Poisson et produits à base de poisson	✗	✓
Arachides et produits à base d'arachides	✗	✗
Soja et produits à base de soja	✗	✓
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	✓	NA
Fruits à coque	✗	✓
Céleri et produits à base de céleri	✗	✓
Moutarde et produits à base de moutarde	✗	✓
Graines de sésames et produits à base de graines de sésame	✗	✓
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	✗	✗
Lupins et produits à base de lupins	✗	✓
Mollusques et produits à base de mollusques	✗	✓

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

COULEUR	Pâte feuilletée : jaune paille ; remplissage : clair
ODEUR	Caractéristique des pâtes aux œufs farcies aux fromages
GOÛT	Caractéristique des fromages enrobés de pâtes aux œufs
FORME	Raviole carrée 38x30x18 mm
STRUCTURE	Ferme au toucher et à la mastication

SHELF-LIFE

365 jours à compter de la date de production à une température maximale de -18 °C.

MODE D'EMPLOI

Conservation: stocker le produit à une température ne dépassant pas -18 °C. Emballage sous atmosphère protectrice. Ne pas percer l'emballage. Une fois l'emballage ouvert, le produit a une durée de conservation de 3 jours au réfrigérateur. À consommer après la cuisson. Faire cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Un temps de cuisson trop long peut provoquer l'ouverture du produit et la fuite de la garniture

Durée de cuisson: 4/5 minutes dès la reprise de l'ébullition

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Date d'expiration et lot : imprimés sur le bord du paquet jj/mm/aa L 000

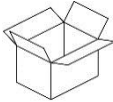
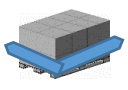
Ligne contrôlée avec détecteur de métaux

Produit pasteurisé.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

 Cod. FMM01 Rév. 1
 Du 16/06/2023
 Validité 16/06/2025

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	EMBALLAGE PRIMAIRE	EMBALLAGE SECONDAIRE			
					
DESCRIPTION	emballage sous atmosphère protectrice	boîte			
CODE EAN/ITF	8005299009866	18005299009863			
MATÉRIAU	Film multicouche thermocollé	carton			
DIMENSION (LxPxH mm)	290x190x20	290x200x240			
POIDS NET (g)	1000	5000			
PALETTISATION			 FONTANETO EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT 		
TYPE PALETTES		EPAL	TYPE	QU'EST-CE QUE C'EST ?	OÙ LE JETER ?
pièces par cartons		5	Emballage (barquette + film)	PLASTIQUE O7	 TRI SÉLECTIF PLASTIQUE
cartons par étage		16	Boîte en carton extérieure	PAPIER PAP20	 TRI SÉLECTIF PAPIER
cartons par palette		128	Pour plus d'informations sur le tri sélectif, veuillez consulter la réglementation de votre municipalité		

Produit et emballé dans l'établissement de Loc. Molino Marco, 20 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)-Italie