



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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Cod. FMM07 Rév. 2
Du 15/05/2023
Validité 15/05/2025

MARQUE DE VENTE : 



DÉNOMINATION DU PRODUIT : PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS FARCIES

NOM COMMERCIAL: RAVIOLI AL SALMONE

INGRÉDIENTS : (Pâte 50 % - Farce 50 %)

semoule de BLÉ dur, chapelure (farine de BLÉ tendre, levure de bière, sel), OEUFS (18% sur la pâte ; 9% sur le total), farine de BLÉ tendre, eau, fromage ricotta (lactosérum (LAIT), sel, correcteur d'acidité: E330), FROMAGE, SAUMON fumé (10% sur la farce; 5% sur le total), huile de tournesol, lactosérum (LAIT) en poudre, concentré de tomate, amidon, sel, arôme naturel, 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
pH	5.6 - 5.9

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Cellules réfrigérées à une température de + 4/6 °C

CONDITIONS DE DISTRIBUTION :

Véhicules frigorifiques à une température de + 4/6 °C

VALEURS NUTRITIONNELLES (valeur moyenne pour 100 g de produit)	
Énergie	1070 kJ
	254 kcal
Graisses	7,7 g
dont acides gras saturés	2,4 g
Glucides	35 g
dont sucres	3,7 g
Protéines	11 g
Sel	1,6 g

 FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Cod. FMM07 Rév. 2 Du 15/05/2023 Validité 15/05/2025
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	✓	NA
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: jaune paille; Farce: rose
ODEUR	Caractéristique des pâtes à l'œuf fourrées de ricotta et saumon fumé
SAVEUR	Ricotta et saumon fumé enrobé d'une pâte aux œufs
FORME	Raviolis carrés 30x30 mm
STRUCTURE	Fermes 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

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.

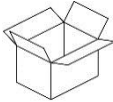
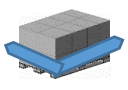
FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Cod. FMM07 Rév. 2

Du 15/05/2023

Validité 15/05/2025

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	EMBALLAGE PRIMAIRE	EMBALLAGE SECONDAIRE			
					
DESCRIPTION	emballage sous atmosphère protectrice	boîte			
CODE EAN/ITF	8005299012026	18005299012023			
MATÉRIAU	Film multicouche thermocollé	carton			
DIMENSION (LxPxH mm)	290x190x20	300x200x235			
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