



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

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Cod. FMM03 Rév. 1

Du 16/06/2023

Validité 16/06/2025

MARQUE DE VENTE : 



**DÉNOMINATION DU PRODUIT :** PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS FARCIES

**NOM COMMERCIAL:** RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

### INGRÉDIENTS :

semoule de BLE dur, fromage ricotta (40% sur la farce ; 20% sur le total) (sérum de LAIT, sel, correcteur d'acidité: E330), eau, chapelure (farine de BLE tendre "0", levure de bière, sel), ŒUFS (20% sur la pâte; 10% sur le total), LACTOSERUM en poudre, farine de BLE tendre, huile de tournesol épinards (4% sur la farce; 2% sur le total), fibre végétale, sel, arômes , oignon, épices.

### Caractéristiques chimiques et microbiologiques

PARAMÈTRES	LIMITES
Charge bactérienne totale	1,0 x 10 <sup>5</sup> Ufc/g
Entérobactéries	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Anaérobies sulfito-réductrices	< 10 Ufc/g
Staphylococcus coagulase +	1,0 x 10 <sup>2</sup> Ufc/g
Levures et moisissures	1,0 x 10 <sup>3</sup> Ufc/g
Salmonelle spp.	Absent dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g
Aw	0.92 - 0.97
Umidité	>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	980 kJ
	233 kcal
Graisses	5,6 g
dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	36 g
dont sucres	4,2 g
Protéines	9,3 g
Sel	1,5 g

 <b>FONTANETO®</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b>	Cod. FMM03 Rév. 1 Du 16/06/2023 Validité 16/06/2025
<b>ALLERGÈNES</b> conformément à l'annexe II du Règ. CE1169/2011		
ALLERGÈNE	Ingrédient	Contamination croisée
Céréales contenant du <b>gluten</b>	✓	NA
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	✗	✓
<b>Œuf</b> et produits à base d'œufs	✓	NA
<b>Poisson</b> et produits à base de poisson	✗	✓
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	✗	✗
<b>Soja</b> et produits à base de soja	✗	✓
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)	✓	NA
<b>Fruits à coque</b>	✗	✓
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	✗	✓
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	✗	✓
<b>Graines de sésames</b> et produits à base de graines de sésame	✗	✓
<b>Anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	✗	✗
<b>Lupins</b> et produits à base de lupins	✗	✓
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	✗	✓

<b>CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES</b>	
<b>COULEUR</b>	Pâte : jaune paille; Farce: claire variée
<b>ODEUR</b>	Caractéristique des pâtes à l'œuf fourrées à la ricotta et aux épinards
<b>GOÛT</b>	Ricotta et épinards enrobés d'une pâte aux œufs
<b>FORME</b>	Raviole carrée 38x30x18 mm
<b>STRUCTURE</b>	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

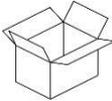
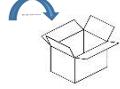
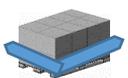
**INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES**

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

Ligne contrôlée avec détecteur de métaux

Produit pasteurisé.

 <b>FONTANETO®</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b>	Cod. FMM03 Rév. 1 Du 16/06/2023 Validité 16/06/2025
--	--------------------------------	---

INFORMATIONS LOGISTIQUES					
	EMBALLAGE PRIMAIRE	EMBALLAGE SECONDAIRE			
					
<b>DESCRIPTION</b>	emballage sous atmosphère protectrice	boîte			
<b>CODE EAN/ITF</b>	8005299009903	18005299009900			
<b>MATÉRIAU</b>	Film multicouche thermocollé	carton			
<b>DIMENSION (LxPxH mm)</b>	290x190x20	290x200x240			
<b>POIDS NET (g)</b>	1000	5000			
PALETTISATION			 FONTANETO EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT 		
TYPE PALETTES		EPAL	TYPE	QU'EST-CE QUE C'EST ?	OÙ LE JETER ?
<b>pièces par cartons</b>		5	Emballage (barquette + film)	PLASTIQUE O7	 TRI SÉLECTIF PLASTIQUE
<b>cartons par étage</b>		16	Boîte en carton extérieure	PAPIER PAP20	 TRI SÉLECTIF PAPIER
<b>cartons par palette</b>		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