

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
RICOTTA AND SPINACH CANNELLONI	EAN13				

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE	
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		-18°c	
3	1	154	154	462			
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA	
Sacchetto PET		Cartone				1 settimana	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO	
prodotto ben formato e ben tagliato, di forma tipica di cannellone, a pezzatura omogenea, integro.						Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia e condirlo a piacere. Preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere per il tempo di cottura consigliato. Attendere 5/10 min. prima di servire.	

INGREDIENTI										
ricotta 38% (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità : acido lattico), latte reidratato, semola di grano duro, spinaci 8%, uova, formaggio Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima d'uovo), farina di grano tenero, olio di semi di girasole, fiocchi di patate, burro, sale, fibra vegetale, zucchero, noce moscata.										

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'						CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA						COLIFORMI TOTALI				
GRASSI						COLIFORMI FECALI				
PROTEINE						ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g			
CARBOIDRATI						STAFILOCOCCO AUREUS	<1x10^2 ufc/g			
SALE (equivalente di sodio)						SALMONELLA	Absent /25g			
Kcal						LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent /25g			
KJOULE						MUFFE E LIEVITI				
CENERI						BACILLUS CEREUS				
PH	6,3 ± 0,4					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl						NOTE TECNICHE				
MINERALI										
FIBRE ALIMENTARI										

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		-18°C
3	1	154	154	462		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
PET bag		Carton				1 week
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME
typical shape, well-cut. The pieces are homogeneous and intact.						Place the product in a tray and serve with your favourite sauce. Pre-heat oven at 180°C and bake according to the given cooking times. Wait 5-10 minutes before serving.

INGREDIENTS										
ricotta cheese (38%) (whey, milk, salt, acidity regulator: lactic acid) - rehydrated whole milk - durum wheat semolina - spinach (8%) - eggs - Grana Padano (milk, salt, rennet, preservative: EGG lysozyme) - wheat flour - sunflowers oil - potato flakes - butter - salt- vegetable fibre - sugar - nutmeg.										

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product					ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE						TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER						TOTAL COLIFORM				
FAT						FECAL COLIFORM				
PROTEIN						ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g			
CARBOHIDRATE						STAFILOCOCCUS AUREUS	<1x10^2 ufc/g			
SALT (equivalent of SODIUM)						SALMONELLA	Absent /25g			
Kcal						LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent /25g			
KJOULE						MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT						BACILLUS CEREUS				
PH	6,3 ± 0,4					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl						TECHNICAL NOTES				
MINERALS										
FIBRE										