

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
Dry ravioli with meat filling					

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		Temperatura ambiente
0,25	16	1600	100	400		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				
Busta di plastica		Cartone				12 mesi
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI										
Ingredienti: emola di grano duro, Briciole di pane, uova, carne di maiale cotta, lardo, prosciutto, sale, formaggio , aromi naturali di noce moscata e pepe, aromi.										

VALORI NUTRIZIONALI				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARICA MICROBICA TOTALE	max. 100.000/g			
UMIDITA'					COLIFORMI TOTALI				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI FECALI				
GRASSI	9g				ESCHERICHIA COLI				
PROTEINE	13g				STAFILOCOCCO AUREUS	max. 100/g			
CARBOIDRATI	60g				SALMONELLA	absent in 25 g			
SALE (equivalente di sodio)	1.6g				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
Kcal	382				MUFFE E LIEVITI				
KJOULE	1609				BACILLUS CEREUS				
CENERI				MICROBICA PLATE COUNT					
PH				NOTE TECNICHE					
NaCl									
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI	3g								

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		Room temperature	
0,25	16	1600	100	400			
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE	
Plastic bag		Carton box				12 months	
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME	

INGREDIENTS										
Ingredients: durum wheat semolina, breadcrumbs (wheat flour, salt, yeast), eggs 16.8%, pork cooked meat 10% (pork, salt), lard, cured ham (pork, salt), salt, cheese (milk, salt, rennet), natural flavours of pepper and nutmeg, flavouring.										

NUTRITIONAL VALUES				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
Average values expressed in 100 g of product									
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE	max. 100.000/g			
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM				
FAT	9g				FECAL COLIFORM				
PROTEIN	13g				ESCHERICHIA COLI				
CARBOHIDRATE	60g				STAFILOCOCCUS AUREUS	max. 100/g			
SALT (equivalent of SODIUM)	1.6g				SALMONELLA	absent in 25 g			
Kcal	382				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
KJOULE	1609				MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCi				TECHNICAL NOTES					
MINERALS									
FIBRE	3g								