



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Pasta fresca ripiena
- **Codice:** 000000000000000953
- **Denominazione commerciale:** Ravioli del plin
- **Marchio:** Centrale del latte di Torino
- **Formato:** Vaschetta
- **Peso netto:** 400 g

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Presente	Presente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Presente
Uova e prodotti a base di uova	Presente	Presente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Presente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Presente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Presente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Presente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Presente



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, acqua, carne suina, carne bovina piemontese, ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale , acidificante: acido citrico, acido lattico), prosciutto crudo(carne di suino, sale, conservante: nitrato di sodio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo"0", acqua, sale, lievito), spinaci, vino rosso, carote, Grana Padano DOP(LATTE, sale, caglio, conservante : liozima da UOVO), cipolla, olio extra vergine di oliva, cavolo verza, UOVO, sale, aroma, alloro, salvia, rosmarino. Spolverato con farina di riso.
- **Shelf life:** 20 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data gg.mm.yyyy su ogni confezione
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigo a max +4°C
- **Indicazioni d'uso:** Da consumarsi previa cottura; si consiglia un tempo di cottura di 2,5 minuti.
- **Lotto:** LT MM GG MM= mese GG=gg di produzione+1 (LT YY MM GG modalità di apposizione)

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	921/218
Grassi	g/100 g	4.8
Di cui saturi	g/100 g	3.1
Carboidrati	g/100 g	32
Di cui zuccheri	g/100 g	1.2
Fibre	g/100 g	1.6
Proteine	g/100 g	11
Sale	g/100 g	0.36



REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco/giallo
Sapore	Tipico gusto di carne
Odore	Gradevole

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Acidita		< 7 gradi		DPR 187/01
Umidita	%	> 24%		DPR 187/01
Aw		0,92- 0,97		DPR 187/01

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Enterobatteriacee	<1000	ufc/g	Limite interno
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310009538
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato da 0 a + 4°C (D.P.R. 327/80)
- **Confezionamento:** Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare



REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Vaschetta in carta (PAP20)-Film Plastica (07)- Etichetta Plastica PP5
- **Peso imballo primario:** 38 g
- **Dimensioni imballo primario:** 6hx13x17.5 cm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** cartone
- **Peso imballo secondario:** 232 g
- **Dimensioni imballo secondario:** 26hx40x19 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 8

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Lungo torrente Secca,3H - 16163 Genova
- **Numero di riconoscimento:** IT W511 A