PASTIFICIO STROPPA Srl
via Sardegna 38/42 - ITALIA
20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI
Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it
www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI - RAVIOLI RICOTTA AND SPINACH

DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO / PRODUCT DATA

Denominazione di vendita	Tortelloni ricotta e spinaci BIOLOGICI - Ravioli ricotta e spinaci BIOLOGICI
Name of sale	tortelloni ricotta and spinach ORGANIC - Ravioli ricotta and spinach ORGANIC
Designazione commerciale	pasta fresca all'uovo ripiena biologica
Commercial description	Egg pasta with filled organic
Codice Articolo	BRAVIOLI12 (tortelloni) BRAVIOLI51 (ravioli)
Articole code	BRAVIOLI12 (tortelloni) BRAVIOLI51 (ravioli)
DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF THE PRODUCT	
Ingredienti della pasta (70%) **Ingredienti del ripieno (30%)**	semola di **grano** duro*, **uova*** 15%, acqua. Ricotta*53% (siero di **latte***, **latte***, sale. Correttore di acidità:acido lattico), spinaci* 21%, pane grattugiato* (farina di **grano** tenero*, acqua, sale), fiocchi di patate*, formaggio grattugiato* (**latte***, sale, caglio microbico), siero di **latte** in polvere*, burro* (**latte***), sale,noce moscata*. * prodotto biologico
Ingredients of the pasta (70%) **Ingredients of the filling (30%)**	Durum **wheat** semolina*, **eggs*** 15%, water. Ricotta* 53% (**milk** whey*, **milk***, salt, acidity regulator: lactic acid), spinach* 21%, breadcrumbs* (wheat **flour***, water*, salt), potatoes flakes*, hard cheese*(**milk***, salt, rennet), whey **milk** powder*, butter* (**milk***), salt, nutmeg*. *organic product

LISTA DEGLI ALLERGENI **LIST OF ALLERGENIC**	ASSENTE ABSENCE	TRACCE TRACE	PRESENZA PRESENCE	COMMENTI NOTICE
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut) e derivati / Cereals containing gluten(wheat,rye,barley,oats,kamut or their hybridises strains) and derivatives			X	
Crostacei e prodotti derivati/ Shellfish and derivatives	X			
Uova e prodotti derivati / Eggs and derivatives			X	
Pesce e prodotti derivati / Fish and derivatives	X			
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and derivatives	X			
Soia e prodotti derivati / Soy and derivatives		X		possibili tracce / possible traces
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) / Milk and dairy products (including lactose)			X	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nut, sand Queensland) and derivatives		x		possibili tracce / possible traces
Sedano e prodotti derivati / Celery and derivatives	X			
Senape e prodotti derivati / Mustard and derivates		X		possibili tracce / possible traces
Sesamo e derivati / Sesame seeds and derivates	X			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulphites at concentrations of sulfur dioxide above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2	X			
Lupino e prodotti derivati / Lupine and products based on lupine		X		possibili tracce / possible traces
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Molluscs and products based on molluscs	X			

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Caratteristiche microbiologiche	**Microbiological characteristics**
C.M.T. (ufc/g) ≤50,000	C.M.T. (ufc/g) ≤50,000
E. coli (ufc/g) ≤10	E. coli (ufc/g) ≤10
Bacillus cereus (ufc/g) ≤100	Bacillus cereus (ufc/g) ≤100
Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤50	Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤50
Salmonella spp. (25 g.) Assenza	Salmonella spp. (25 g.) Absence
Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Assenza	Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Absence
Muffe (ufc/g) ≤250	Mold (ufc/g) ≤250

CMT oltre T0 e durante l'intero periodo di shelf-life: è ammessa la fluttuazione del valore di CMT fino a 1.000.000 ucf/g dovuta al metabolismo della flora microbica caratteristica del prodotto

CMT over T0 and during the entire period of shelf-life: it is allowed the fluctuation of the value of CMT until 1.000.000 ucf/g due to the metabolism of the microbial flora characteristic of the product.

PASTIFICIO STROPPA Srl
via Sardegna 38/42 - ITALIA
20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI
Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it
www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it

Specifica tecnica prodotto finito
Product specification

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI - RAVIOLI RICOTTA AND SPINACH

MD 57
rev. 5
del 15/12/2021

Valori nutrizionali **(valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)**	Valore energetico	Energy	1062 Kj = 251 Kcal
	Grassi	Fat	4,73 g
Nutritional values **(average nutritional values for 100 g)**	Acidi grassi saturi	saturated fat	1,5 g
	Carboidrati	Carbohydrates	38,71 g
	Zuccheri	Sugar	3,10 g
	Fibra	Fibre	2,3 g
	Proteine	Proteins	12,41 g
	Sale	Salt	0,95 g

Caratteristiche organolettiche	Colore: giallo tipico dell'uovo	Color: typical yellow eggs
Sensory characteristics	Odore/ Sapore: ricotta e spinaci	Smell/Taste: ricotta and spinach
	Consistenza: morbida	Consistency: soft
	Aspetto visivo: tortellone o quadrato	Visual aspect: tortellone or quadrato

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
Peso netto confezione:	1000 g
Atmosfera protettiva:	CO2 E290 e N2 E941
Descrizione:	sacchetto
Compositione:	OPA- LDPE
PACKAGING	
Net weight	1000 g
Protective atmosphere	CO2 E290 e N2 E941
Description	bag
Composition	OPA- LDPE

IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Descrizione	cartone
Dimensioni esterne (mm)	383x278x230
Nr. Confezioni per cartone	8
Peso netto cartone (kg)	8
PACKAGING BOX	
Description	carton
Internal dimensions (mm)	383x278x230
Number of pack	8
Box net weight	8

CONSERVAZIONE	**CONSERVATION**
Conservare a + 4°C	Keep refrigereted +4°C

SHELF LIFE	**SHELF LIFE**
90 giorni	90 days

MODALITA' DI COTTURA
Consumare previa cottura.Buttare il prodotto in acqua salata bollente. Scolare dopo 5/6 minuti e condire a piacimento
INSTRUCTIONS FOR USE
Consume after cooking. To be consumed after cooking in boiling salted water. After 5/6 minutes drain and season to taste

SCADENZA E LOTTO	
Data di scadenza:	espressa in gg-mm-aa
Lotto:	4 numeri preceduti dalla lettera "LB"
Posizione:	sulla confezione o in etichetta
EXPIRATION DATE AND LOT	
Expiration date:	expressed in dd-mm-yy
Lot:	4 number came first "LB"
Position:	on the package or on the label

CONTROLLO QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE
Processo produttivo mantenuto sotto controllo mediante l'applicazione del sistema HACCP, conforme a quanto previsto dal REG CE 852/04
Analisi chimiche e microbiologiche effettuate presso laboratorio esterno accreditato Accredia
Si certifica che il prodotto fornito non proviene da e non contiene organismi geneticamente modificati come da dichiarazioni rilasciate dai ns. fornitori; pertanto il prodotto è conforme alle norme nazionali e comunitarie CE 852/04
QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY
Production process kept under control through the application of HACCP compliant with the provisions of REG CE 852/04.
Chemical and microbiological analysis carried out at external laboratories accredited by Accredia
This is to certify that the product supplied doesn't come from and doesn't contain genetically modified organism as statements made by our suppliers, so the product complies with national and Community currently in force. Furthermore, the use of OGM products isn't expected in the future.

Emesso da / Issued by	data / date	Approvato da / Approved by
Elisabetta Stroppa (Assicurazione qualità / Quality Control)	19/01/2023	Maurizio Stroppa (Amministratore / Administrator)