



Sede legale: 37057 San Giovanni
Lupatoto (VR) – Via A. Pacinotti, 25

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CAPPELLETTI CRUDO 1000 G - RISTORANTE
Cod. Ripieno: 20011 – Cod. Articolo: 11291
Ultima revisione 09/06/2016 Rev. 1 Pag. 1

CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Nome Commerciale: CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO 1000 g

Marchio: RANA

Codice articolo: 11291

Aspetto: Prodotto tondo pinzato (sfoglia singola)

Dimensioni: 29 x 25 mm

Peso: 3.3 g ± 1g

Pasta: 66 %

Ingredienti caratterizzanti (percentuali sulla pasta):

Uova 30%

Ripieno: 34 %

Ingredienti caratterizzanti (percentuali sul ripieno):

Prosciutto crudo 11 %



MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Vita totale del prodotto: 60 gg

Conservazione: A +4/6°C. Una volta aperto conservare per max. 3 giorni in frigorifero.

Modo di utilizzo: Il prodotto deve essere consumato previa cottura, seguendo le indicazioni riportate in etichetta.

Tempo di cottura: 3 minuti



Sede legale: 37057 San Giovanni
Lupatoto (VR) – Via A. Pacinotti, 25

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CAPPELLETTI CRUDO 1000 G - RISTORANTE
Cod. Ripieno: 20011 – Cod. Articolo: 11291
Ultima revisione 09/06/2016 Rev. 1 Pag. 2

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Tipo di confezione: Sacchetto
Dimensioni confezione: 400 x 150 x 40 mm
Tara Confezione: 15.5 g
Natura confezione: PET + OPA + PPCAST

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Natura scatola: Cartone microonda
Dimensioni: 330 x 200 x 200 mm
N° Confezioni per scatola: 3 da 1000 g pari a 3 Kg

ULTERIORI INFORMAZIONI

Atmosfera modificata: O₂: < 1 % - CO₂: ~ 50% - N₂: ~ 50%
Caratteristiche chimico –
fisiche: pH: 6.2 ± 0.3
Aw: valore medio 0.94
Umidità della pasta: > 24%



Sede legale: 37057 San Giovanni
Lupatoto (VR) – Via A. Pacinotti, 25

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CAPPELLETTI CRUDO 1000 G - RISTORANTE
Cod. Ripieno: 20011 – Cod. Articolo: 11291
Ultima revisione 09/06/2016 Rev. 1 Pag. 3

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	1149 kJ / 272 kcal
Grassi	6.0 g
di cui saturi	2.3 g
Carboidrati	42.0 g
di cui zuccheri	3.7 g
Proteine	11.5 g
Sale	1.4 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TEST		VALORE MEDIO	VALORE MASSIMO
CONTA MICROBICA TOTALE	UFC/g	5.000	20.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/g	<10	10
E. COLI	UFC/g	<10	10
BATTERI LATTICI	UFC/g	1.000	5.000
LIEVITI	UFC/g	<100	100
MUFFE	UFC/g	<100	100
SOLFITO RIDUTTORI	UFC/g	<10	10
STAFILOCOCCI COAGULASI +	UFC/g	<100	100
STREPTOCOCCI FECALI	UFC/g	<100	100
BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	100
LISTERIA M.	in 25 g	Assente	Assente
SALMONELLA spp.	in 25 g	Assente	Assente

N.B. I valori sopra riportati si riferiscono al prodotto a fine produzione.



Sede legale: 37057 San Giovanni
Lupatoto (VR) – Via A. Pacinotti, 25

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CAPPELLETTI CRUDO 1000 G - RISTORANTE
Cod. Ripieno: 20011 – Cod. Articolo: 11291
Ultima revisione 09/06/2016 Rev. 1 Pag. 4

ALLERGENI

ALLERGENI DA LEGISLAZIONE	PRESENTI NEL PRODOTTO
1. Cereali contenenti glutine	X
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	
3. Uova e prodotti a base di uova	X
4. Pesce e prodotti a base di pesce	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	
6. Soia e prodotti a base di soia	
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X
8. Frutta a guscio	
9. Sedano e prodotti a base di sedano	
10. Senape e prodotti a base di senape	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	
13. Lupini e prodotti a base di lupini	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	

Rischio di "Cross Contamination":

"Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **frutti a guscio, sedano, pesce, crostacei e molluschi**".

BOLLO CEE: IT 528/L CE