



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

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**TORTELLINI ALLA CARNE 1000 G - RISTORANTE**  
Cod. Ripieno: 20010 – Cod. Articolo: 11290  
Ultima revisione 02/04/2019 Rev. 2 Pag. 1

## CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Nome Commerciale:	TORTELLINI ALLA CARNE 1000 g
Marchio:	RANA
Codice articolo:	11290
Aspetto:	Prodotto tondo pinzato (sfoglia singola)
Dimensioni:	35 x 25 mm
Peso:	5.5 g ± 1g
Pasta:	60 % Ingredienti caratterizzanti (percentuali sulla pasta): <b>Uova 30%</b>
Ripieno:	40 % Ingredienti caratterizzanti (percentuali sul ripieno): Carne di suino 57% - Carne di bovino 1%



## 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:	5 minuti



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

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TORTELLINI ALLA CARNE 1000 G - RISTORANTE  
Cod. Ripieno: 20010 – Cod. Articolo: 11290  
Ultima revisione 02/04/2019 Rev. 2 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: O<sub>2</sub>: < 1 % - CO<sub>2</sub>: ~ 50% - N<sub>2</sub>: ~ 50%  
Caratteristiche chimico –  
fisiche: pH: 6.3 ± 0.3  
Aw: valore medio 0.96  
Umidità della pasta: > 24%



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

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TORTELLINI ALLA CARNE 1000 G - RISTORANTE  
Cod. Ripieno: 20010 – Cod. Articolo: 11290  
Ultima revisione 02/04/2019 Rev. 2 Pag. 3

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	1110 kJ / 262 kcal
Grassi	5.0 g
di cui saturi	1.9 g
Carboidrati	42.0 g
di cui zuccheri	3.1 g
Proteine	11.5 g
Sale	1.2 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

TORTELLINI ALLA CARNE 1000 G - RISTORANTE  
Cod. Ripieno: 20010 – Cod. Articolo: 11290  
Ultima revisione 02/04/2019 Rev. 2 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 <sub>2</sub>	
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