

INFORMACIÓN GENERAL

Planta	Certificaciones	Número de aprobación
01- Saint Jean - Romans-sur-Isère	biológico (solamente productos biológicos), IFS Food, ISO 14001, ISO 50001, Label Rojo y IGP (solamente Ravioles du Dauphiné)	FR 26-281-031 CE

Nombre legal	Pasta alimentaria rellena de carne, con aroma natural
Entrega de vida mínima	3 Meses
Cantidad de porciones	7
Peso neto	1.000 g
Código de Aduana	19022099- Pasta
Descripción del embalaje	bolsita



DECLARACIÓN NUTRICIONAL

	Valores por 100g	Unidad
Valor energético	1.060	kJ
Valor energético	251	kcal
Grasas	2,3	g
AG saturados	0,8	g
Hidratos de carbono	44	g
Azúcares	1,6	g
Fibra alimentaria	2,9	g
Proteínas	12	g
Sal	1,2	g
Sodio	0,48	g

Ravioles de carne congelados bolsita kg GELAND

SUGERENCIAS DE ETIQUETADO

Lista de ingredientes

Pasta (70%): sémola de trigo duro de calidad superior, agua, huevos frescos.
Relleno (30 %): Jamón 13% (jamón de cerdo, sal, dextrosa, aromas naturales, cloruro de potasio, conservante: nitrito de sodio, antioxidante: eritorbato de sodio), pan rallado (trigo), 3,6% preparado de ternera cocida (3,3% ternera, agua, fécula de patata, sal), agua, sémola de TRIGO duro o cuscús, sal, aromas naturales (TRIGO). (Porcentajes expresados sobre el producto total)
Origen de la carne de cerdo: UE; Origen de la carne: Francia.

Alérgenos

Contiene: gluten, huevo

Puede contener: frutos de cáscara, leche, soja

Formato del producto

Longitud (mm)	35.0
Ancho / Diámetro (mm)	35.0
Peso unitario promedio (g)	4.2
Tolerancia Peso (g)	0.4

Condiciones de conservación

Almacenar a -18°C

Precauciones de empleo

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

Modo de preparación

Sumerja los productos en el agua temblorosa y cocine durante 8 minutos sin hervir. Combine con un poco de aceite de oliva, gruyere rallado o parmesano.
Trucos de cocción: ¡No despegue los productos pegados entre sí antes de cocinar!
¡Sumérjanlos directamente en el agua temblorosa, se desprenderán naturalmente! Y para que no se abran, no los dejen hervir y respeten bien el tiempo de cocción

1.5

La frecuencia de servicio recomendada por el GEMRCN es de 3/20 comidas sucesivas para niños (mayores de 3 años) y adolescentes, y 4/20 para adultos y personas mayores en caso de transporte a domicilio.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Categoría FCD 9.9

Referencia legislativo: reglamento CE 2073/2005. Aplicación FCD criterio en vigor.

Criterios de seguridad alimentaria:	
Search Listeria monocytogenes	100 /g
Salmonella	No detectado en 25g
Criterios de higiene del proceso: productos de cocina cocinados que no sean en su embalaje	
Aeróbica mesofilica flora 30°C	100.000 /g
Lactic Flora	Indicativo
Ratio FT/FL	10
Escherichia coli	10 /g
Staphylococci coagulase +	100 /g
Bacillus cereus	100 /g
Clostridium perfrengens	30 /g

ENVASADO

Embalaje primario		MATERIAL		
Transcurso		Plastique - OPA15+PE50 69µ		
Etiqueta		Papel		
Unidad	Dimensión (LxWxH) en mm	Tara en g	Peso neto (g)	Peso bruto en g
1	270x220x60	8	1000,00	1007,98

Paquete		MATERIAL		
Carton		Cartón		
Etiqueta		Papel		
PCB	Dimensión externa (LxIxH) en mm	Peso neto Paquete en kg	Peso bruto en kg	
5	296x259x246	5,00	5,27	

Palet				MATERIAL			
Paleta Europa 80x120				Madera			
Film étirable							
Número PCB/capa	Número de capa / paleta	Número PCB/palet	Cantidad de unidades / Pallet	Altura máxi en mm	Dimensión (LxI) en mm	Peso neto Palet en kg	Peso bruto en kg
12	7	84	420	1872	1200x800	420,00	462,6