

## 1. PRESENTACIÓN

Pasta alimentaria constituida por pasta fresca elaborada con sémola de trigo duro de calidad superior y de un relleno homogéneo de embutido de carne de ternera certificada y de cerdo, y de ternera certificada.

**Preparación :** Cocinar los raviolis durante 8 minutos en agua salada a punto de ebullición. Condimentar al gusto con mantequilla fresca, queso de gruyère rallado, Parmesano rallado y/o jugo de carne.

## 2. INGREDIENTES

Pasta (60 %) : Sémola de **trigo** duro de calidad superior, agua, **huevos** frescos 10,5%.  
Relleno (40 %) : Mortadela 54,8% (carne 34,5% y grasa 4,9% de cerdo, carne de ternera 11 %, sal, proteínas del trigo, aromas naturales), pan rallado (**trigo**), carne de ternera preparada 11,8% (ternera 10,7 %, agua, fécula de patatas, sal), sal, aromas naturales (**trigo**), pimienta, aromas. (Porcentajes expresados sobre la farsa).

**Contiene ingredientes a base de gluten, huevos.**

**Puede contener leche, soja, sésamo, frutos a cáscara.**

## 3. CONSERVACIÓN

**Congelado :**

Fecha de caducidad : 18 meses.

Conservación : -18°C

## 4. EMBALAJE

Bolsa 1 Kg

Caja : 6 bolsa de 1 Kg

## 5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO por 100g

Glúcidos : 41,5%

Lípidos : 8,5%

Proteínas : 12,8%

Aportación calórica por 100 g : 294 Kcal. – 1238 kJ

## 6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO

Longitud / Anchura : 35 mm

Peso unitario: 4.6g +/-0.4g

## 7 CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (orden del 21/12/1979, Art. 3 modificado por orden del 29/2/1996 del Boletín Oficial de Francia).

Flore aérobie 30°C : 100 000 / g.

Flore lactique : Indicatif

Rapport flore aérobie / Flore lactique <10.

E.Coli : maxi 10 /g.

Staphylocoques coagulase + : maxi 100 /g.

Clostridium Perfringens : maxi 30 /g.

Salmonelles : absence / 25g.

Listéria monocytogenes : absence / 25 g. <100 /g à DLC

Bacillus cereus <100/g.