

**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

<b>Nombre legal</b>	Pasta alimentaria rellena des cuatros quesos, con aroma natural
<b>Código EAN</b>	8436023323208
<b>Entrega de vida mínima</b>	3 Meses
<b>Cantidad de porciones</b>	7
<b>Peso neto</b>	1.000 g
<b>Código de Aduana</b>	19022099- Pasta
<b>Descripción del embalaje</b>	bolsita



**DECLARACIÓN NUTRICIONAL**

	Valores por 100g	Unidad
Valor energético	1.062	kJ
Valor energético	252	kcal
Grasas	5,2	g
AG saturados	3	g
Hidratos de carbono	40	g
Azúcares	2	g
Fibra alimentaria	2,4	g
Proteínas	10	g
Sal	1,3	g
Sodio	0,54	g

### SUGERENCIAS DE ETIQUETADO

**Lista de ingredientes** Pasta (60%): sémola de trigo duro de calidad superior, agua, huevos frescos 6%. Relleno (40 %): ricotta 17.6%, pan rallado (trigo), queso fundido 4% (queso, almidón modificado, lactosuero, sal, aroma natural), agua, emmental 2.8%, sal, perejil, aroma natural (leche), roquefort 0.3%.

**Alérgenos** Contiene: gluten, leche, huevo  
Puede contener: frutos de cáscara, soja

<b>Formato del producto</b>	Longitud (mm)	28.0
	Ancho / Diámetro (mm)	30.0
	Peso unitario promedio (g)	3.0
	Tolerancia Peso (g)	0.4

**Condiciones de conservación** Conservarse a -18°C

**Precauciones de empleo** Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

**Modo de preparación** Este producto debe cocinarse de acuerdo con el modo de preparación.  
Sumerja los productos en una gran cantidad de agua estremecedora y cocine por 7 acta.  
Acomode a su gusto: mantequilla Fresh, queso suizo, queso parmesano, jugo de carne o salsa de tomate.

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:	
<b>Search Listeria monocytogenes</b>	100 /g
<b>Salmonella</b>	No detectado en 25g
Criterios de higiene del proceso: productos de cocina cocinados que no sean en su embalaje	
<b>Aeróbica mesofílica flora 30°C</b>	100.000 /g
<b>Lactic Flora</b>	Indicativo
<b>Ratio FT/FL</b>	10
<b>Escherichia coli</b>	10 /g
<b>Staphylococci coagulase +</b>	100 /g
<b>Bacillus cereus</b>	100 /g
<b>Clostridium perfringens</b>	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	10,9	1000,00	1010,89

Paquete		MATERIAL		
Carton		Cartón		
Etiquette		Papel		
PCB	Dimensión externa (LxIxH) en mm	Peso neto Paquete en kg	Peso bruto en kg	
5	296x259x246	5,00	5,28	

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	463,8