

1 PRESENTACIÓN

Pasta alimentaria constituida por pasta fresca elaborada con sémola de trigo duro de calidad superior y rellena de quesos.

Preparación : Cocinar los raviolinos durante 6 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.

1. INGREDIENTES

Pasta (60%): Sémola de **trigo** duro de calidad superior, agua, **huevos** frescos 10.5%.

Relleno (40 %): **quesos** 62% (**ricota**, **queso fundido (queso**, almidón de patata: E1420, **lactosuero**, sal, aroma natural), **emmental**, **roquefort**), pan rallado (**trigo**), agua, sal, perejil, aroma natural (**leche**). (Porcentaje expresado sobre la farsa).

Contiene ingredientes a base de gluten, de huevos y de leche.

Puede contener soja, sésamo, frutos a càscara.

2. CONSERVACIÓN

Congelado :

Fecha de caducidad : 18 meses.

Conservación : -18°C

3. EMBALAJE

Bolsa 1 Kg

Caja : 6 bolsa de 1 Kg

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO por 100g

Glúcidos : 41,4%

Lípidos : 6,3%

Proteínas : 11,9%

Aportación calórica por 100g : 270 Kcal. (1139 kJ)

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO

Longitud / Anchura : 28*30 mm

Peso unitario: 2.9g +/-0.2

6 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.