

RAVIOLI DI CARNE AI 4 FORMAGGI

Código interno	I0101
Fecha	29/04/22
Rev.	2

Ref. 42407



TUTTI PASTA, S.A.
 Polígono Comarca 2, Calle B, Nº 10
 31191 Esquíroz (NAVARRA) SPAIN
 Tel.: +(34) 948 326 402
 Fax: +(34) 948 325 280
 E-mail: tuttipasta@tuttipasta.com
www.tuttipasta.com

PRODUCTO ULTRACONGELADO

Descripción

PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO a base de pasta fresca rellena de carne, aderezada con una deliciosa salsa elaborada con cuatro tipos de quesos.

Ingredientes

Ravioli de carne (50%): Pasta al huevo (50%): Sémola de **trigo** duro, **huevo** (28%), agua. **Relleno (50%):** Carne cocida (50%) (carne de vacuno 49%, carne de cerdo (29%), zanahoria, cebolla, aceite de girasol, sal, pimienta negra), ricotta (suero de leche, nata, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), pan rallado (harina de **trigo** blando, agua, sal, levadura de cerveza), queso rallado (**leche**, sal, cuajo animal), sal, nuez moscada.

Salsa 4 quesos (50%): **Leche** entera rehidratada, **quesos** (17%) (Maasdam, Gouda, Azul, Grana Padano), agua, aceite de girasol, almidón, **nata**, aceite de oliva virgen, sal y especias.

Alérgenos

Contiene gluten, huevo, leche, crustáceos, pescado, soja, frutos de cáscara (nueces, avellanas, almendras), apio, mostaza, moluscos.

Vida útil y condiciones de almacenamiento

A -18º C se conserva un mínimo de 21 meses a partir de la fecha de fabricación. Una vez descongelado, debe consumirse en un plazo máximo de 24 horas. No debe volver a congelarse una vez descongelado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (cfu/g)

Indicadores/Testigos de higiene/Patógenos	Limits
Aerobios Mesófilos	< 10.000
Enterobacterias/Coliformes	< 10
E. Coli	< 10
Staphylococcus Aureus	< 10

Información nutricional	100g
Energía	965 KJ / 232 Kcal
Grasas	14,4 g
De las cuales saturadas	5 g
Hidratos de carbono	17,8 g
De los cuales azúcares	1,6 g
Proteína	7,4 g
Fibra	1,4 g
Sal	1,2 g

Lote:

5 dígitos + hora de fabricación: Los dos primeros dígitos (empezando por la izquierda) indican el año y los otros 3 el día en el que estamos de ese año. Ejemplo: 18001 (año 2018 y se fabricó el 1 de enero).

RAVIOLI DI CARNE AI 4 FORMAGGI	Código interno	I0101
	Fecha	29/04/22
	Rev.	2

Ref. **42407**

Salmonella	Ausencia/25 g
Lysteria monocytogenes	< 100

Modo de preparación



No es necesario descongelar previamente el producto.

En microondas, abrir levemente la tapa e introducir el envase en el microondas de 4 a 6 minutos a máxima potencia.

Una vez calentado y en el momento de ir a consumir, retirar la tapa y mezclar bien.

Ficha logística

CÓDIGO GTIN		Unidad		Caja		Palet	
Unidad	8414354424078	Peso neto (g)	300	Peso neto (g)	3600	Peso neto (kg)	454
Caja	2841435424072	Peso bruto (g)	324	Peso bruto (g)	3888	Peso bruto (kg)	510
		Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	188*138*40	Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	270*195*230	Medidas (mm) (INCLUIDO EL PALET) (largo x ancho x alto)	1223x813x1775
				Unidades	12	Unidades	1512
						Cajas	126

Declaración NO OGM / NO Irradiados

Considerando los reglamentos:

- REGLAMENTO (CE) No 1831/2003 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/470 de la Comisión, de 21 de marzo de 2018, que establece normas detalladas sobre el límite máximo de residuos a tener en cuenta a efectos de control de alimentos derivados de animales tratados en la UE según lo dispuesto en el artículo 11 de la Directiva 2001/82/CE.
- Reglamento (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2018, sobre medicamentos veterinarios y por el que se deroga la Directiva 2001/82/CE.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/533 DE LA COMISIÓN de 28 de marzo de 2019 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2020, 2021 y 2022 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en y sobre los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.
- REGLAMENTO (CE) núm. 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO serie L núm. 268 de 18 de octubre).

RAVIOLI DI CARNE AI 4 FORMAGGI	Código interno	I0101
	Fecha	29/04/22
	Rev.	2

Ref. 42407

- REGLAMENTO (CE) núm. 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE. (DO serie L núm. 268 de 18 de octubre).
- Reglamento nº 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1109/1991, de 12 de Julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana. (B.O.E. 17.07.1991) y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Y sus modificaciones (Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión)

TUTTIPASTA certifica que esta referencia está libre de ser OGM y sus componentes están libres de ser etiquetados de acuerdo a los reglamentos citados.

TUTTIPASTA S.A. certifica que en todo el producto elaborado y/o almacenado en sus instalaciones, no han sido utilizadas radiaciones ionizantes gamma o beta.