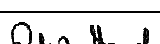


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	<i>Ravioli al manzo brasato</i>		
Pg 1/2	COD RCA	Rev 7 del 27/01/2016	Firma: 

IT: Ingredienti:

semola di GRANO duro 43%, carne brasata 25% (carne bovina 78%, carote, cipolle, sale, aromi naturali), UOVA fresche 8,6%, acqua, Parmigiano Reggiano D.O.P. (LATTE, sale, caglio), patate disidratate, pangrattato (farina di GRANO tenero, lievito di birra, sale), aromi naturali (manzo, noce moscata), sale, estratto di lievito

Denominazione prodotto: Ravioli al manzo brasato

Descrizione: Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno al manzo brasato. Cotta in continuo in acqua leggermente salata. Surgelata

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: al dente con ripieno morbido

Sapore: pasta all'uovo con ripieno al manzo brasato

Colore: giallo paglierino

Allergeni: il prodotto contiene glutine, uova, latte

Nello stesso stabilimento si utilizzano crostacei, pesce, molluschi

OGM: prodotto è esente da OGM

Modalità di rinvenimento:

- Tradizionale: immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente per 2-3 minuti e condire con un sugo a piacere.
- In padella: Versare in una padella il prodotto ancora surgelato aggiungendo una salsa a piacere, sufficientemente liquida. Riscaldare il prodotto a fuoco vivo per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- In forno a Microonde: disporre il prodotto congelato in un adatto contenitore e condire con una salsa piuttosto liquida. Quindi informare per circa 3 minuti.

GB Ingredients:

durum WHEAT semolina 43%, braised beef 25% (meat beef 78%, carrot, onion, salt, natural flavour), fresh EGG 8,6%, water, Parmigiano Reggiano D.O.P. (MILK, salt, rennet), dehydrated potatoes, breadcrumbs (WHEAT flour, brewer's yeast, salt), natural flavours (beef, nutmeg), salt, yeast extract

Name of the product: Ravioli al manzo brasato

Product description: Precooked quick frozen egg pasta with durum semolina and filling with beef meat. Cooked in continuously in lightly salted water.

Organoleptical features:

Texture: lightly hard, typical "al dente" with soft filling

Taste/odour: typical of the product. No unusual flavour

Color: pale yellow

Allergens: gluten, egg, milk-by products

In the same plant using crustaceans, fish, mollusc

OGM: the product is OGM FREE

Cooking methods:

- Traditional: immerse the frozen product into salted boiling water for about 2 minutes and season according to taste.
- In the pan: Put frozen product in a skillet with the preferred sauce, heat on a medium fire for 3 minutes stirring sometimes. If needed add a spoon of water and leave on fire one minute more.
- In Microwave oven: place the frozen product in a suitable container and serve with a sauce rather than liquid. Then bake for about 3 minutes.

FR Ingrédients:

semoule de BLE dur 43%, bœuf braisée 25% (viande de bœuf 78%, carotte, oignon, sel, arômes naturelles), oeufs frais 8,6%, eau, Parmigiano Reggiano D.O.P. (LAIT, sel, présure), pommes de terre déshydratées, chapelure (farine de BLE tendre, levure de bière, sel), arômes naturels (bœuf, noix de muscade), sel, extrait de levure

Dénomination produit: Ravioli al manzo brasato

Description: Pâte aux oeufs et blé dur avec farce au viande de boeuf. Cuite en continue dans eau légèrement salée. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune pale

Texture: al dente

Goût: de pâte aux oeufs avec farce de viande. Absence d'odeurs anormales

Allergènes: gluten, œufs, produits laitiers

Dans la même usine, on utilise crustacés, des poissons, des mollusques

OGM: le produit est absent en OGM

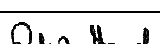
Préparation:

- Traditionnel: sans décongélation préalable, plonger les pâtes directement dans l'eau bouillante légèrement salée et huilée. Remonter à ébullition, laisser 2 minutes, égoutter et napper de sauce
- A la poêle: verser le produit surgelé dans une poêle avec de la sauce assez liquide; laissez chauffer pendant 3 minutes à feu doux.
- Four vapeur: sans décongélation préalable, mettre les pâtes dans un bac gastronorme perforé. Enfourner au four mixte vapeur (sans pression) pendant 6 à 5 min. Stopper et assaisonner
- Au micro-ondes: Placer le produit congelé dans un récipient approprié et servir avec une sauce suffisamment liquide. Cuire ensuite pendant 3 minutes environ



Zini Prodotti Alimentari SpA
Via Libertà, 36 20090 Cesano Boscone (Mi)
Tel +39 02 4583546 FAX +39 02 4503466
www.pastazini.it info@pastazini.it



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	<i>Ravioli al manzo brasato</i>		
Pg 1/2	COD RCA	Rev 7 del 27/01/2016	Firma: 

Caratteristiche tecniche/ Specifications/ Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	5,5 ± 0,4 g
Dimensioni/ Dimensions	35 x 45 mm
Rapporto pasta/ripieno su prodotto surgelato/ Ratio pasta filling on frozen product/ Rapport pâte /farce sur produit surgelé	70/30

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	968 kJ 230 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses <i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés</i>	6,7 g 4,0 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides <i>di cui zuccheri – of which sugar – dont sucres</i>	29,6 g 2,1 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	2,0 g
Protein / Protein / Protéines	11,9 g
Sale/ Salt/ Sel	1,13 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 ⁴ UFC /g
Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures	<5 10 ² UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 ³ UFC/g
E. coli/g:	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 ² UFC/g
Staphilococcus coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	< 10 ² UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/Témpérature de stockage: **-18°C**

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultima cifra dell'anno + giorno progressivo annuo
Consists of 4 digits: 1st Digit = Last digit of the present year 2nd, 3rd, 4th digit = Accumulated day of the year
Dernière chiffre de l'année + quantième du jour

Data di scadenza/ Best Before/ DLOU : 18 mesi/ 18 months/ 18 mois

Disponibile nelle seguenti versioni/ Available in the following versions/ Disponible dans les versions suivantes

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone / EAN carton	Pallettizzazione Pallettisation
RRC000	1000 g	8001353171005	8001353802596	Type 5



Zini Prodotti Alimentari SpA
Via Libertà, 36 20090 Cesano Boscone (Mi)
Tel +39 02 4583546 FAX +39 02 4503466
www.pastazini.it info@pastazini.it

