



Fabbrica: **BAGNOLO IN  
PIANO REGGIO EMILIA**

*SCHEDA TECNICA PRODOTTO*

# ***RAVIOLI DI MAGRO SURGELATO***

***Sommario:***

<b>GENERALITÀ.....</b>	<b>2</b>
<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO.....</b>	<b>4</b>



Fabbrica: **BAGNOLO IN  
PIANO REGGIO EMILIA**

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

## **GENERALITÀ**

### **Definizione**

Pasta fresca surgelata di farina di grano tenero all'uovo con ripieno a base di ricotta.

### **Ingredienti**

Ingredienti della pasta: farina di grano tenero tipo "0", uova (14% sulla pasta - 8,5% sul totale), acqua, glutine. Ingredienti del ripieno: ricotta (70% sul ripieno - 28% sul totale) (siero di latte vaccino pastorizzato, latte, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale), formaggio grana (latte, fermenti lattici, caglio, sale), spinaci, sale, miscela di erbe aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, salvia, lauro, aglio, ginepro, origano, basilico, timo, maggiorana, piante aromatiche).

Può contenere tracce di sedano.

Il prodotto contiene in media il 40% di ripieno.

### **Caratteristiche organolettiche**

Aspetto:



Odore e sapore: caratteristici della pasta all'uovo con deciso sapore di ricotta.

Colore: esternamente giallo chiaro, all'interno tipico della ricotta.

### **Processo produttivo**

Il processo produttivo prevede le seguenti fasi:

1. Preparazione dell'impasto a base di uova pastorizzate;
2. Preparazione e finitura del ripieno;
3. Formatura del prodotto;
4. Trattamento termico: pastorizzazione del prodotto sfuso per eliminare i microorganismi alteranti il prodotto
5. Essiccamento e raffreddamento del prodotto sfuso;
6. Monitoraggio del prodotto mediante metal detector (prima e dopo il confezionamento)
7. Confezionamento in sacchetto, surgelazione, incartonaggio, etichettatura.

Redatto da RAQ :

Approvato da DIR. STAB.:



Fabbrica: **BAGNOLO IN  
PIANO REGGIO EMILIA**

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

### **Imballaggio**

Il prodotto viene venduto in cartoni da 5 Kg.

### **Conservabilità**

Il tempo massimo di durata del prodotto surgelato è di 18 mesi. Il prodotto deve essere consumato preferibilmente entro la data impressa sul cartone.  
La temperatura di conservazione del prodotto surgelato è -18°C.  
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato.

### **Trasporto**

A temperatura di -20°C in automezzo chiuso idoneo al trasporto di alimenti.

### **Consigli di cottura**

Versare la pasta ancora surgelata in acqua salata bollente. Mescolare per evitare che si attacchi sul fondo. Dopo circa 6/8 minuti scolare e condire a piacimento.

**Redatto da RAQ :**

**Approvato da DIR. STAB.:**



Fabbrica: **BAGNOLO IN  
PIANO REGGIO EMILIA**

*SCHEDA TECNICA PRODOTTO*

## ***SCHEDA TECNICA PRODOTTO***

### ***Caratteristiche microbiologiche***

Il prodotto è esente da microrganismi patogeni ed è conforme alle vigenti disposizioni di legge in riferimento alla Circolare Ministeriale 32/85.

La Reggiana Gourmet ha scelto, come politica di controllo microbiologico/chimico, un piano annuale di analisi sulle materie prime, sugli impianti e sul prodotto confezionato.

### ***Allergeni presenti nel prodotto finito***

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	si
Uova e prodotti derivati	si
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	si
Crostacei e prodotti derivati	no
Pesce e prodotti derivati	no
Arachidi e prodotti derivati	no
Soia e prodotti derivati	no
Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland)	no
Sedano e prodotti derivati	si
Senape e prodotti derivati	no
Semi di sesamo e prodotti derivati	no
Anidride solforosa e solfiti (da dichiarare se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no