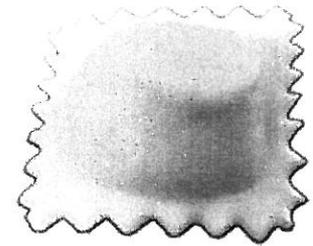


RAVIOLIFICIO CHIGNOLESE

DI PIZZONI PIER FRANCO & C. s.n.c.
Sede della Ditta e del Laboratorio:
27013 CHIGNOLO PO (PV)
VIA XXV APRILE, 66/A - TEL. 0382 / 76049
Codice Fiscale e Partita I.V.A.: 01225480183



Scheda tecnica prodotto: ravioli di magro

- 1) *confezioni: freschi, in atmosfera protettiva*
- 2) *tipo di confezione: vassoio di polistirolo e pellicola in polietilene per il prodotto fresco, vaschetta in apet e pellicola di melinex per il prodotto in atmosfera protettiva.*

Procedura produttiva

1. *Laminazione della pasta con la laminatrice per ottenere una foglia continua ed omogenea;*
2. *La sfoglia viene avvolta attorno a dei cilindri di teflon alimentare (chiamate cannelle);*
3. *La sfoglia viene posizionata sulla raviolatrice precedentemente caricata di ripieno;*
4. *Produzione del raviolo (in questo caso l'agnolotto);*
5. *Pastorizzazione a temperatura superiore a 130°C per 3-4 min.;*
6. *Essiccazione(asciugatura del prodotto);*
7. *Sosta per 10 minuti per evitare condense nella confezione e successivo confezionamento);*
8. *Confezionamento del prodotto fresco, o in atmosfera protettiva;*
9. *Stoccaggio del prodotto finito in cella a 0 + 3°C in attesa della spedizione.*

Etichettatura

Pasta: Granito di grano tenero "00", Semola di grano duro, uova, acqua.

Ripieno: ricotta fresca, pane grattugiato, spinaci in foglia congelati, parmigiano reggiano, pecorino, sale, noce moscata, aromi naturali. Esenti da conservanti aggiunti.

Allergeni: potrebbero contenere tracce di sedano, pesce o frutta in guscio.

Altri dati:

Tempo di cottura 5-10 minuti circa, che varia poi da soggetto a soggetto.

Il prodotto si presenta come un quadrato di pasta rigonfio al centriche è la parte dove viene contenuto il ripieno. Il suo colore è di un giallo intenso per effetto della semola e uova.

La sua durabilità è di 25gg in atmosfera protettiva e di 10-12gg fresco.

*Il prodotto qualora presenti tracce di muffa, cattivi odori, rigonfiamenti dovuti a fermentazione (questo nelle vaschette in atmosfera protettiva) **non vanno assolutamente consumate,** neppure qualora la data di scadenza non fosse ancora raggiunta.*