

**PASTIFICIO MAREMMANO SRL**  
**Via dei Cacciatori, 32 – 58036 ROCCASTRADA GR**

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | Pag. 1 di 2<br>Scheda n. 008/A |
| REV. 02 DEL 10/12/20           |                                |

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:**  
**RAVIOLI CON FUNGHI PORCINI SURGELATI**

COD. EAN: 8015578008909

|  |   |
|--|---|
| Produttore   | Pastificio Maremmano S.r.l.<br>Partita Iva: 01319940530<br>Tel:0564/563038<br>Sito Web:www.pastificiomaremmano.com<br>E-mail: <a href="mailto:info@pastificiomaremmano.com">info@pastificiomaremmano.com</a><br>Posta certificata: <a href="mailto:pastificiomaremmano@cert.cna.it">pastificiomaremmano@cert.cna.it</a> |
| Sede legale:                                       | Via dei Cacciatori, 32 58036 Roccastrada (GR)   |
| Sede stabilimento di produzione e Confezionamento: | Via dei Cacciatori, snc 58036 Roccastrada (GR)  |

**RICONOSCIMENTI AZIENDALI**

|  |  |
|--|--|
| Stabilimento di produzione e confezionamento | Riconoscimento comunitario<br><b>IT Y347M CE</b> |
|--|--|

| TIPOLOGIA DI PRODOTTO   | CODICE |
|-------------------------|--------|
| PASTA RIPIENA SURGELATA |        |

| INGREDIENTI   | ALLERGENI   |
|---|---|
| Pasta: farina di <b>grano</b> tenero "0",<br><b>uova</b> di gallina cat. A omogeneizzate,<br>pastorizzate, refrigerate, pastorizzate,<br>acqua, sale, curcuma.<br>Ripieno: <b>ricotta</b> (siero di <b>latte</b> ,<br><b>latte</b> ), funghi porcini (25%), <b>pane</b><br>grattugiato, acqua, olio di sansa e<br>oliva, prezzemolo, aglio, sale, pepe. | <b>Glutine, latte e derivati, uova e derivati.</b><br>Potrebbe contenere tracce di <b>lupino</b> ,<br><b>sedano</b> e <b>soia</b> . |

**ANALISI DEL PRODOTTO**

I prodotti sono sottoposti, a rotazione, ad analisi di laboratorio nel rispetto del Reg. CE 2073/2005 e rispettano i criteri microbiologici previsti.

**PASTIFICIO MAREMMANO SRL**  
**Via dei Cacciatori, 32 – 58036 ROCCASTRADA GR**

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> | Pag. 2 di 2<br>Scheda n. 008/A |
| REV. 02 DEL 10/12/20           |                                |

| CONFEZIONE: sacchetti per alimenti |                        | IMBALLAGGIO              |                |
|------------------------------------|------------------------|--------------------------|----------------|
| Dimensione cm.                     | 19 X 5 X 26            | Tipologia                | CARTONE        |
| Composizione                       | PRODOTTO SFUSO         | Sacchetti per cartone n. | 6              |
| Peso netto                         | GR 500                 | Contenuto netto          | KG 3           |
| Lotto di produzione                | Anno + giorno numerico |                          |                |
| COMPOSIZIONE PALLET (EPAL)         |                        |                          | H.175 120 X 80 |
| Cartoni per strato n.              | 16                     | Strati per pallet n.     | 8              |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Modalità di trasporto                 | Il trasporto avviene secondo norma, con riferimento al D.M. 25/09/1995 n.493.<br>T. di trasporto -18°C T. limite -15°C  |
| Stoccaggio                            | In celle frigorifere a T. -18°C.  |
| Esposizione                           | In banchi espositivi -18°C  |
| Termine Minimo di Conservazione (TMC) | 18 mesi dalla data di confezionamento   |
| Modalità di conservazione             | Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato.<br>Scomparto *** **** (-18°C) vedi data impressa nella confezione<br>Scomparto ** (-12°C) 1 mese<br>Scomparto * (-6°C) 1 settimana<br>Scomparto del ghiaccio 3 giorni<br>Nel frigo consumare entro 24 ore dallo scongelamento |
| Modalità di cottura                   | PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA:<br>Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente, salata e lasciare cuocere per circa 6/7 minuti.   |
| Etichetta Nutrizionale                | Si fa riferimento ai valori riportati in etichetta su ogni singola confezione.  |

Approvato dalla direzione  
Firma dell'OSA

Marianna Cibelli  
16/12/2024