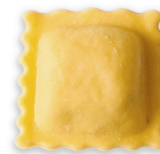




SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ED: 02 - REV: 09/03/2026

STAMPA: 09/03/2026



Anagrafica prodotto

Scheda	09/03/2026
Numero rev.	02
Codice articolo	SRAVGMAR125X20
Nome prodotto	Raviolo Classico del Marietto SENZA GLUTINE 125g x 20pz
Descrizione prodotto	Pasta fresca all'uovo senza glutine con ripieno carne. Surgelata. Specificatamente formulato per celiaci.
Categoria	PRODOTTO VENDITA
Ragione sociale produttore	Raviolart srl
Stabilimento produzione	Strada Piovera 42, 15060 Stazzano (AL)
Codice di riconoscimento dello stabilimento (marchio di identificazione CE)	IT B8N8H



Principali informazioni per il consumatore

Denominazione legale/di vendita	Raviolo Classico del Marietto SENZA GLUTINE 125g x 20pz
Ingredienti e allergeni	Ingredienti: amido di mais, fecola di patate, farina di mais, farina di riso, farina di lenticchie, fibre vegetali (psyllium) addensante: gomma di xanthano, spalla di suino, albume, uova pastorizzate , pancettone di suino, cipolla, carne di bovino, acqua, grana padano (LATTE , sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), olio di semi di girasole, sedano , vino bianco, sale, carota, spinaci, aglio, maggiorana, rosmarino, pepe nero, noce moscata, alloro, cannella, chiodi di garofano, anice, pimento Contiene: uova, latte, sedano.
Shelf life	Temperatura: -18.0000 Giorni: 365

Ulteriori indicazioni in etichettatura

Servizio consumatori	Può contenere pesce, soia, sesamo, senape, frutta a guscio e-mail: ordini@raviolart.it sito web: www.raviolart.it Codice doganale: 1902 20 99
Peso	2500 g
Codici a barre	 8033857402071

Indicazioni di utilizzo

Descrizione unita' di consumo	Immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata per 5 minuti.		
Materiali di confezionamento	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO	IMBALLO TERZIARIO
	polietilene a bassa densità (4 - LDPE)  100%	cartone ondulato (20 - PAP)  100%	/



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ED: 02 - REV: 09/03/2026

STAMPA: 09/03/2026



	Verifica le disposizioni del tuo Comune
Note	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Consistenza: al dente Sapore: pasta all'uovo ripiena di carne CARATTERISTICHE TECNICHE Colore: giallo paglierino Peso medio: 11 +/- 0,5g Dimensioni: 42x45mm

Carat. dimens.	N° pezzi (U.V.)	Peso (g)	Peso lordo (g)	Tara (g)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)
singola unita	1	125	128	3	20	155	170
imballo vendita	20	2500	2830	330	410	156	172
pallet	120	300000	354600	54600	1200	800	1850

Informazioni nutrizionali		
	Valori medi per 100	% GDA *
Energia	230 kcal	11.52 %
Energia	965 kJ	11.48 %
Grassi totali	7.1 g	10.21 %
di cui acidi grassi saturi	2.3 g	11.50 %
Carboidrati	30.0 g	11.53 %
di cui zuccheri	0.4 g	0.48 %
Fibra alimentare	2.6 g	10.37 %
Proteine	9.0 g	17.94 %
Sale	0.9 g	14.22 %
I valori nutrizionali sono stati elaborati attraverso calcolo matematico da valori forniti da banca dati ufficiale (BDA) o scheda tecnica fornita dal produttore		*GDA assunzione di riferimento per adulto (8400kj/2000kcal)

Caratteristiche igienico-sanitarie	
Microorganismi a 30°C	1.000.000
Escherichia coli	1.000
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	100
Salmonella	assente
Muffe	10.000
Listeria monocytogenes	assente



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ED: 02 - REV: 09/03/2026

STAMPA: 09/03/2026



Modalita' di apposizione lotto e data di scadenza

Etichetta	Modalita' di indicazione	Esempio	Posizione
Lotto	L + numero del giorno del mese + numero del mese + ultime due cifre dell'anno + numero progressivo della produzione del giorno nel laboratorio + lettera identificativa del laboratorio	L07102412V	etichetta collo
Data di scadenza	Da consumarsi entro:	Da consumarsi entro: gg/mm/aaaa	etichetta collo