



SCHEDA TECNICA

A5-P02

Cappelli ai formaggi

Cod. 84S

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

Rev.: 01/12/2014

VERIFICATO DA : RQ

INGREDIENTI

Pasta (50%): farina di GRANO tenero "00" - UOVA (22%) - semola di GRANO duro.
Ripieno (50%): RICOTTA (siero vaccino, LATTE, sale, correttore d'acidità: acido citrico) - FORMAGGI (40%) (GORGONZOLA, FONTAL, EMMENTHAL bavarese, PROVOLONE dolce, FORMAGGI stagionati, GRANA PADANO [LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO], PARMIGIANO REGGIANO) - pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito di birra) - UOVA - fibra vegetale - sale.

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

Probabile traccia non intenzionale (cross contamination)*

Presenza nel prodotto	SI		NO	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati	X			
Uova e prodotti derivati	X			
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	X	
Arachidi e prodotti a base arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati °		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	X	
Senape e prodotti a base di senape		X	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride Solforosa e solfiti (concentrazioni > 10mg/kg espressi in SO ₂ nel prodotto finito)		X	X	
Molluschi e prodotti derivati		X	X	
Lupino e prodotti derivati		X		X

* per traccia si intende la sostanza che residua piu' di 1 mg/kg nel prodotto finito


° mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati

CARATTERISTICHE TECNICHE (valori medi)

DIMENSIONI MEDIE (mm)	LUNGHEZZA	66±2	
	LARGHEZZA	60±2	
	ALTEZZA	12±2	
PESO MEDIO (g):	17,5±0,5		
NUMERO PEZZI IN 100G	5		
PERCENTUALE PASTA/RIPIENO (±2)	50/50		
SPESSORE SFOGLIA (mm)	1,0±0,1		
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO	6min		
CONSIGLI PER L'USO	portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e lasciare cuocere, una volta ripreso il bollore, per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere		

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N°1829/2003 e succ. modifiche e al Reg. CE N°1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime)

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Cappelli ai formaggi	Cod. 84S
PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA		Rev.: 01/12/2014 VERIFICATO DA : RQ

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	prodotto ben formato e ben tagliato, di forma ellittica, a pezzatura omogenea, integro.
COLORE	giallo, omogeneo; ripieno di colore bianco. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
SAPORE	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO SURGELATO	TMC	18 mesi (gg/mm/aaaa)
MODALITÀ DI TRASPORTO Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493		Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)
STOCCAGGIO	in frigorifero (0/4°C)	24 ore
	scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni
	* (-6°C)	1 settimana
	** (-12°C)	1 mese
	*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)
Nel congelatore		Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato

PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA	3kg	PESO LORDO	3,3kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	sacchetto in PET/PE		TMC - lotto - orario di confezionamento	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE		denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - peso netto - lotto - data di produzione - TMC - nome produttore - sede dello stabilimento - EAN13 - EAN 128	
	DIMENSIONI	283 x 213 h161		
	EAN13	8011921000064		
PALLETIZZAZIONE	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)			
	EUR cm120x80x15h		14 cartoni x 11 starti - 154 cartoni/pallet	
	USA cm100x120x15h		17 cartoni x 11 starti - 187 cartoni/pallet	

PROFILO ANALITICO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985- Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 ⁵ ufc/g	
	Stafilococcus	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria	
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	6,3 ± 0,4	Aw	0.95±0,02
	acidità	6°±1°	UR	>24%