

## TORTELLINI BOLOGNESI- FOPPA

Sigla: PF-C01 FOPPA

Revisionata il: 27/07/2015

Revisione n.: 1

Pagina 1 di 4

### 1. DEFINIZIONE PRODOTTO

- Nome prodotto
- Denominazione legale prodotto
- peso confezione
- ricetta



#### - Tortellini bolognesi

- Pasta fresca all'**uovo** con ripieno surgelata

- 3 kg

- INGREDIENTI PASTA : Semola di **grano** duro , misto d'**uovo** pastorizzato(20% sulla semola) , acqua, **glutine**.

-INGREDIENTI RIPIENO: carne di suino (32,76 % sul ripieno),mortadella (28,08% sul ripieno,carne di suino,sale, zucchero,amido,specie,aromi,conservante :E252,antiossidante :E300), carne di bovino (14,04% sul ripieno),Grana Padano (latte,sale,caglio,**lisozima**),pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0",lievito di birra,sale), noce moscata.

### 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

#### Prodotto crudo

- Aspetto
- Odore
- Colore

#### Prodotto cotto

- Aspetto
- Odore
- Sapore
- Colore

- Il prodotto si presenta con una forma di tortellino pinzato .

- Caratteristico, sia nella pasta, con lieve nota di uova, che nel ripieno, ben caratterizzato. Assenti odori anomali.

- Medio chiaro, giallo paglierino, leggermente lucido in superficie, senza puntature bianche e/o nere ed esente da colorazioni estranee.

- Prodotto di consistenza tipica della pasta all'uovo, con buona tenuta in cottura, senza rotture.

- Caratteristico, di pasta all'uovo cotta, senza note anomale e di ripieno a base di carne

- Tipico di pasta all'uovo con ripieno a base di carne , sufficientemente sapido, ben caratterizzato, esente da sapori estranei.

-Colore giallo paglierino chiaro con opacità in superficie tipica della pasta all'uovo cotta. Ripieno color rosa con puntature nere.

### TORTELLINI BOLOGNESI- FOPPA

Sigla: PF-C01 FOPPA

Revisionata il: 27/07/2015

Revisione n.: 1

Pagina 2 di 4

<p><b>3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carica totale mesofila</li> <li>- Coliformi totali</li> <li>- E. coli</li> <li>- Stafilococchi coagulasi positivi</li> <li>- Clostridium perfringens</li> <li>- Salmonella</li> <li>- Listeria monocytogenes</li> </ul>	<p><b>Alla produzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- &lt; 10.000 ufc/g</li> <li>- &lt; 100 ufc/g</li> <li>- &lt; 3 ufc/g</li> <li>- &lt; 10 ufc/g</li> <li>- &lt; 10 ufc/g</li> <li>- assente in 25 g</li> <li>- assente in 25 g</li> </ul>	<p><b>Fine shelf life</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- &lt; 10.000 ufc/g</li> <li>- &lt; 100 ufc/g</li> <li>- &lt; 3 ufc/g</li> <li>- &lt; 10 ufc/g</li> <li>- &lt; 10 ufc/g</li> <li>- assente in 25 g</li> <li>- assente in 25 g</li> </ul>
<p><b>4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b></p> <p><u>Prodotto intero prima della surgelazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- % ripieno alla formatura</li> <li>- Coloranti artificiali e additivi</li> <li>- Peso medio</li> <li>- Peso consigliato per porzione</li> <li>- Resa del prodotto per porzione dopo cottura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 30% ± 2%</li> <li>- <u>Il prodotto non contiene conservanti e/o additivi aggiunti. E' esente da organismi geneticamente modificati.</u></li> <li>- 4 g ± 0,5 g</li> <li>- 100 gr</li> <li>- 135 gr (35%)</li> </ul>	
<p><b>5. STABILIMENTO PRODUTTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscimenti aziendali</li> </ul>	<p>APPROVAL NUMBER REGIONE EMILIA ROMAGNA</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <p>IT 2039/L CE</p> </div> <p>N.CERTIFICATO BRC : <b>P1898</b></p> <p>NUMERO AZIENDA CONTROLLATA PRODUZIONI BIOLOGICHE : <b>AV74</b></p>	
<p><b>6. IMBALLO</b></p> <p><u>Imballo primario</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiale</li> </ul> <p><u>Imballo secondario</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cartone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sacchetto in film di polietilene trasparente senza EVA 50x50</li> <li>- Materiale: cartone ondulato con chiusura in colla Dimensioni: 198 x 295 x 180 mm. N° confezioni per</li> </ul>	

### TORTELLINI BOLOGNESI- FOPPA

Sigla: PF-C01 FOPPA

Revisionata il: 27/07/2015

Revisione n.: 1

Pagina 3 di 4

<p><b>- Pallettizzazione</b></p> <p><b>- Stoccaggio</b></p>	<p>cartone : 1 -Peso netto kg.3</p> <p>- EPAL, 16 cartoni per strato, 10 strati, tot. 160 cartoni per pallet. Peso netto kg. 480</p> <p>- In celle a T° di -20°C.</p>										
<p><b>7. MODALITA' DI TRASPORTO</b></p>	<p>Il trasporto avviene secondo le norme di legge relative agli alimenti surgelati (D.M.25/09/1995 n.493) Temperatura di trasporto : -18°C (limite -15°C)</p>										
<p><b>8. Termine minimo di conservazione (TMC)</b></p>	<p>18 mesi dalla data di produzione (indicazione in: mm/aaaa)</p>										
<p><b>9. MODALITA' DI CONSERVAZIONE (D.M.15/06/1971 art.14)</b></p>	<p>Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 80%;">Frigorifero:</td> <td style="text-align: right;">1 giorno</td> </tr> <tr> <td>Scomparto del ghiaccio</td> <td style="text-align: right;">3 giorni</td> </tr> <tr> <td>Scomparto * (-6°C)</td> <td style="text-align: right;">1 settimana</td> </tr> <tr> <td>Scomparto ** (-12°C)</td> <td style="text-align: right;">1 mese</td> </tr> <tr> <td>Scomparto *** **** (-18°C)</td> <td style="text-align: right;">vedi data</td> </tr> </table> <p>impressa sull'etichetta del cartone (18 mesi dalla data di produzione)</p>	Frigorifero:	1 giorno	Scomparto del ghiaccio	3 giorni	Scomparto * (-6°C)	1 settimana	Scomparto ** (-12°C)	1 mese	Scomparto *** **** (-18°C)	vedi data
Frigorifero:	1 giorno										
Scomparto del ghiaccio	3 giorni										
Scomparto * (-6°C)	1 settimana										
Scomparto ** (-12°C)	1 mese										
Scomparto *** **** (-18°C)	vedi data										
<p><b>10. MODALITA' DI COTTURA</b></p>	<p><b>-PRODOTTO DESTINATO ALLA COTTURA</b> Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente; appena ritornato a bollore , lasciare cuocere per 4-5 minuti mescolando di tanto in tanto. Scolare la pasta e condire a piacimento. Per una preparazione ottimale , rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.</p>										

ALLERGENE	ASSENTE	PRESENTE	PRESENTE IN STABILIMENTO
Arachidi e prodotti derivati	<b>X</b>		
Crostacei e prodotti derivati			<b>X</b>
Pesci e prodotti derivati			<b>X</b>
Uova e prodotti derivati		<b>X</b>	
Frutta a guscio e prodotti derivati*			<b>X</b>
Latte e prodotti derivati		<b>X</b>	

### TORTELLINI BOLOGNESI- FOPPA

Sigla: PF-C01 FOPPA	Revisionata il: 27/07/2015	Revisione n.: 1	Pagina 4 di 4
---------------------	----------------------------	-----------------	---------------

Soia e prodotti derivati			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**		X	
Anidride Solforosa e Solfiti (>10 mg/kg)			X
Sedano e prodotti derivati			X
Semi di Sesamo e prodotti derivati	X		
Lupini	X		
Molluschi			X

\* Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland

\*\* Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut, Ceppi ibridati

VERIFICATO DA :RQA	APPROVATO DA: DIR

