



SCHEMA TECNICA

A5-P02

Cappelli scamorza e melanzane

Cod. 90S

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

Rev.: 20/01/2015

VERIFICATO DA : RCQ

INGREDIENTI

Pasta (50%): farina di GRANO tenero "00" - UOVA (22%) - semola di GRANO duro.**Ripieno (50%):** melanzane trifolate (52%) (melanzane, olio extravergine d'oliva, aglio, sale) – SCAMORZA affumicata (16%) - RICOTTA (siero vaccino, LATTE, sale, correttore d'acidità: acido citrico) – FORMAGGI (PECORINO Romano, FORMAGGI stagionati, GRANA PADANO [LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO], PARMIGIANO REGGIANO) - fiocchi di patata (patate, aroma naturale) - pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito di birra) - fibra vegetale - UOVA - basilico.

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
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

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Cappelli scamorza e melanzane	Cod. 90S
PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA		Rev.: 20/01/2015 VERIFICATO DA : RCQ

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)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	prodotto ben formato e ben tagliato, di forma ellittica, a pezzatura omogenea, integro.
COLORE	giallo, omogeneo; ripieno di colore bianco con pezzi di melanzane. 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	Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato
	scomparto del ghiaccio (0/-6°C)		3 giorni	
	Nel congelatore	* (-6°C)	1 settimana	
		** (-12°C)	1 mese	
		*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)	

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 mm		
	EAN13	8011921005724		
PALLETIZZAZIONE	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)		14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet	
	EUR cm120x80x15h		17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet	
	USA cm100x120x15h			

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%