



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C19

NOME PRODOTTO

FIOCCHI FORMAGGIO E PERE

PRODUCT NAME

FIOCCHI CHEESE AND PEARS

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

PRODUCT DESCRIPTION

FRESH FROZEN EGG-PASTA WITH FILLING

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

C19

**MARCHIO
BRAND**

Laboratorio Tortellini



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 3 kg
3 kg case

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -15° C

SHELF LIFE

18 mesi dalla data produzione
18 months after production date



(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / The picture is for illustration purposes only)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MINUSCOLO

INGREDIENTI PASTA: SEMOLA DI grano DURO, uova 18,5%, ACQUA.

INGREDIENTI RIPIENO 38%: PERA DISIDRATATA 42%, FORMAGGI 36% (ROBIOLA (latte, crema di latte, FERMENTI LATTICI VIVI, SALE), GRANA PADANO DOP (latte, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA uovo), TALEGGIO DOP (latte, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO)), RICOTTA (SIERO DI latte, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO), PANGRATTATO (FARINA DI grano TENERO TIPO "0", ACQUA, SALE, LIEVITO, FARINA DI frumento MALTATO).

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN SMALL LETTERS

PASTA INGREDIENTS: DURUM wheat SEMOLINA, eggs 18,5%, WATER.

FILLING INGREDIENTS 38%: DEHYDRATED PEAR 42%, CHEESE 36% (ROBIOLA CHEESE (milk, cream milk, MILK FERMENTS, SALT), GRANA PADANO DOP CHEESE (milk, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: egg LYSOZYME), TALEGGIO DOP CHEESE (milk, MILK FERMENTS, SALT, RENNET)), RICOTTA (WHEY (milk), SALT, ACIDITY REGULATOR:



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C19

LACTIC ACID), BREAD CRUMBS (SOFT wheat FLOUR "0", WATER, SALT, YEAST, MALTED wheat FLOUR).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta ripiena a forma di fiocchi.
Aspect:	<i>filled pasta with bag shape.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno chiaro con pezzetti di pera ben evidenti.
Colour:	<i>deep yellow pasta, light coloured filling with identifiable pieces of pear.</i>
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odour:	<i>typical of pasta and filling ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso dei formaggi utilizzati e note delicate di pera.
Taste:	<i>typical of filled egg pasta with strong taste of cheese and delicate light taste of pear.</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Texture:	<i>supple pasta, soft filling.</i>

CARATTERISTICHE FISICHE

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>	Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	62	Ripieno <i>Filling</i>	%	38
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	11,2	Pezzi <i>Units</i>	n./g	10/112
Altezza <i>Height</i>	mm	35	Diametro <i>Diameter</i>	mm	27
Briciole <i>Crums</i>	%	1	Pezzi rotti <i>Broken units</i>	%	1
Pezzi deformati <i>Deformed units</i>	%	3	Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Not filled or partially filled units</i>	%	1
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

The defectiveness refers to the single trade unit.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

COOKING INSTRUCTIONS

	Parametri di cottura <i>Cooking times and temperatures</i>	Consigli per la preparazione <i>Method for preparation</i>
Acqua bollente: 	4 - 5 min.	- Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente; - Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto; - Scolare la pasta; - Condire a piacere.
Boiling water:		Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto. - <i>Without defrosting add the pasta to a pasta cooker full of boiling salted water.</i> - <i>Once water returns to boil, cook pasta according to the recommended cooking time. Stir occasionally.</i> - <i>Drain the pasta;</i>



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C19

- Season to taste.

For perfect pasta, always use one litre of
boiling water for every 100g of pasta.

PORZIONI E RESE

PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Peso porzione dopo cottura <i>Weight per serving after cooking</i>	Resa dopo cottura <i>Yield after cooking</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>	
g	g	%	n.	
100	135	35	30	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri

Parameters

Carica Microbica Mesofila / *Total Viable Aerobic Count*

Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*

Escherichia coli / *Escherichia coli*

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*

Salmonella spp. / *Salmonella spp*

Listeria Monocytogenes / *Listeria Monocytogenes*

Unità di Misura

Unit of measurement

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

/25g

Valori

Values

< 300.000

< 1000

< 10

< 100

Assente

O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri

Parameters

Valore energetico / *Energy value*

Valore energetico / *Energy value*

Proteine / *Proteins*

Carboidrati / *Carbohydrates*

di cui zuccheri / *of which sugars*

Grassi / *Fats*

di cui acidi grassi saturi / *of which saturated fats*

di cui acidi grassi trans / *of which trans fats*

Fibre / *Fibres*

Sodio / *Sodium*

Colesterolo / *Cholesterol*

Vitamina A / *Vitamin A*

Vitamina C / *Vitamin C*

Calcio / *Calcium*

Ferro / *Iron*

Umidità / *Moisture*

Minerali / *Minerals*

Sale / *Salt*

Unità di misura

Unit of measurement

kcal ; kcal

kJ ; kJ

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

mg ; mg

µg ; µg

µg ; µg

mg ; mg

mg ; mg

g ; g

g ; g

g ; g

Valori

Value

261

1101

8,0

41,3

10,6

6,6

3,9

0,11

2,3

0,085

73

60

0,0

98

1,0

40,8

0,9

0,21

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero:

1 giorno

In the refrigerator:

1 day

Scomparto ghiaccio:

3 giorni

In the ice compartment:

3 days

Scomparto * (-6°C):

1 settimana

*Ice compartment * (-6°C):*

1 week

Scomparto ** (-12°C):

1 mese

*Ice compartment ** (-12°C):*

1 month

Scomparto *** (-18°C):

Vedi data impressa sulla confezione



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C19

Ice compartment * **** (-18°C):**

See date printed on the package

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator

ALLERGENI

ALLERGENS

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivatives</i>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	☐	☐
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamias and derivatives</i>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soya and soya based products</i>	☐	☐
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	☒	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	☐	☐

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Presence in the finished product according to the recipe*

B: Possibile cross contamination / *Possible cross contamination*

DICHIARAZIONI

DECLARATIONS

O.G.M.:

Surgital S.p.A. dichiara che i prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati.

G.M.O.:

Surgital S.p.A. declares that all its products are processed in compliance with CE Regulations 1829/2003 and 1830/2003 on the labelling and traceability requirements of genetically modified food.

Trattamenti con radiazioni ionizzanti:

Ionising radiation treatment

Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.

Contaminanti:

Pollutants:

Conformi al Regolamento CE 1831/2003 e s.m. e i.
In compliance with European Regulation EC 1831/2003 and subsequent amendments and additions.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C19

Rintracciabilità:

Surgital S.p.A. garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime e dei materiali di confezionamento impiegati ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i propri prodotti finiti, in conformità al Regolamento CE 178/2002.

Traceability:

Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging products, in compliance with European Regulation EC 178/2002.

HACCP:

Surgital S.p.A. assicura che la fabbricazione dei prodotti avviene in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, prevedendo la rigorosa applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sulla metodologia Haccp.

HACCP:

Surgital S.p.A. guarantees that all products are processed in compliance with the requirements of European Regulation EC 852/2004 on hygiene of foodstuffs and that it has implemented a strict Self-inspection System based on the HACCP principles

Materiale di confezionamento:

Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.

Packaging materials:

Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.

Note legali:

Surgital S.p.A. garantisce solo i parametri menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Surgital Sp.A. non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.

Legal notice:

Surgital S.p.A. guarantees only the parameters stated in this technical specification. The use of this product may be subject to national regulations. Surgital S.p.A. shall not be held liable for any improper or illegal use of this product.

Validità del documento:

Surgital S.p.A. provvede all'aggiornamento del presente documento ogni qualvolta lo ritenga necessario, per cui è importante che i detentori dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima emissione.

Validity of this document:

Surgital S.p.A. updates this document whenever deems it appropriate or necessary. Therefore, the holder of the document must make sure that he has the latest edition.

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:

Approval number:



Certificazioni:

Certifications:

- Uni En Iso 9001:2008
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001:2004
- SA8000:2008



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**C19****CONFEZIONAMENTO
PACKAGING**

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Imballo Primario <i>Primary packaging</i>	Imballo Secondario <i>Secondary packaging</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	g	3000	3000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Sacchetto <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		HDPE trasparente stampato <i>Printed transparent HDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	17	178
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 193
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Bar code</i>			8006967002448
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY	GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA MM/YYYY	MM/AAAA MM/YYYY

A = Anno / Y = Year ; M = Mese / M = Month ; G = Giorno / D = Day



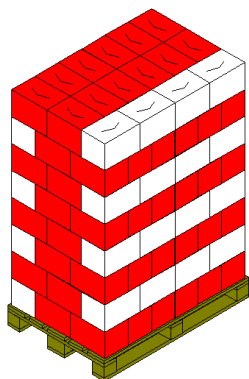
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C19

**PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION**

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet</i>	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i>	Altezza del pallet <i>Pallet height</i>
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	8	128	384	1688



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato e approvato <i>Verified and approved by</i>	N° e data di emissione <i>N. and date of issue</i>
MASOTTI MARIKA	FRANZONI SONIA	N° 1 del 03/11/14

Marika Masotti

Sonia Franzoni