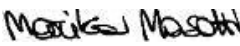


	SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE	CODICE ARTICOLO CODE ARTICLE C37
--	---	---

Redatto Préparation	Verificato e approvato Contrôle et approbation	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO Nbre et Date d'émission FICHE TECHNIQUE
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 14 del 09/12/21

NOME PRODOTTO

TORTELLI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

NOM DU PRODUIT

TORTELLI A LA MOZZARELLA DE BUFALA CAMPANA, A LA TOMATE ET AU BASILIC

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

DENOMINATION DE VENTE

Pâtes fraîches aux oeufs avec farce surgelées

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C37

MARCHIO
MARQUE

Laboratorio Tortellini



IMBALLO
EMBALLAGE

Cartone da 3 kg
Carton de 3 kg

TEMPERATURA PRODOTTO
TEMPERATURE DU PRODUIT

Stoccaggio / Stockage
Trasporto / Transport

< -18° C / 0°F
< -18° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 mois de la date de production



(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / L'image a le seul but de présenter le produit)



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C37

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 57%: ricotta di bufala (siero di LATTE di bufala, sale), "Mozzarella di Bufala Campana DOP" 21% (LATTE di bufala, sieroinnesto naturale, caglio, sale), pomodoro 20%, pane (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, farina di CEREALI (FRUMENTO) maltati), basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

Autorizzazione all'uso della Denominazione d'Origine Protetta Mozzarella di Bufala Campana concessa dal Consorzio di Tutela del Formaggio M.B.C

INGREDIENTS - LES ALLERGENES SONT INDIQUES EN MAJUSCULE

Ingredients de la farce 57%: ricotta de bufflonne (lactoserum (LAIT) de bufflonne, sel), "Mozzarella di Bufala Campana DOP" 21% (LAIT de bufflonne, serum greffe naturel, presure, sel), tomate 20%, pain (farine de BLE tendre type "0", eau, huile de tournesol, LAIT ecreme en poudre, levure de biere, sel, dextrose, farine de CEREALES (BLE) maltes), basilic 2%, sel, huile d'olive extra-vierge, poivre.

Ingredients de la pate: semoule de BLE dur, OEUFs de poules elevees au sol 18,5%, eau.

PEUT CONTENIR: MOUTARDE, SOJA.

avec l'autorisation d'utiliser le aop 'Mozzarella di Bufala Campana' accorde par le consortium pour la protection de l'aop mbc

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES PREPARACION

Aspetto:	pasta ripiena a forma tipica di raviolo quadrato con bordatura seghettata sui quattro lati.
Aspect:	<i>pâte farcie en forme typique de raviolo carré avec des bordures striées sur les quatre côtés.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di basilico verde brillante e pomodori rossi ben evidenti.
Couleur:	<i>pâte jaune intense, farce blanche avec des petits morceaux de basilic vert brillant et tomates rouges bien évidents</i>
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odeur:	<i>typique des ingrédients de la pâte et de la farce.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso di mozzarella di bufala, pomodoro e lievi note di basilico fresco
Goût:	<i>caractéristique de la pâte aux œufs avec un gout intense de mozzarella de bufala, de tomate et une légère note de basilic frais</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno cremoso.
Consistence:	<i>pâte souple, farce moelleuse.</i>



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C37

CARATTERISTICHE FISICHE CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Valore medio <i>Valeur moyenne</i>	Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Valore medio <i>Valeur moyenne</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	43	Ripieno <i>Farce</i>	%	57
Peso singolo pezzo <i>Poids de chaque pièce</i>	g	17.5	Pezzi <i>Pièces</i>	n./g	8/140
Lunghezza <i>Longueur</i>	mm	53	Larghezza <i>Largeur</i>	mm	53
Altezza <i>Hauteur</i>	mm	14	Briciole <i>Miettes</i>	%	1
Pezzi rotti <i>Pièces cassées</i>	%	3	Pezzi deformati <i>Pièces déformées</i>	%	1
Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Pièces sans farce ou partialement sans farce</i>	%	1	Corpi estranei <i>Corps étrangers</i>	n.	0

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

Les défauts ne concernent que la seule unité de vente.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE INSTRUCTIONS DE CUISSON

Parametri di cottura
Températures/temps de
Acqua bollente: 4 - 5 min.



Eau bouillante

Modalità di preparazione Conseils de préparation

- 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.

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

Verser les pâtes encore surgelées dans une grande quantité d'eau bouillante salée ;

Ramener à ébullition, laisser cuire le temps indiqué

en mélangeant de temps en temps ;

Egoutter les pâtes ;

Assaisonner à votre goût

Pour une préparation optimale, respecter toujours la proportion d'un litre d'eau bouillante pour 100 g de pâtes.

PORZIONI E RESE PORTIONS ET RENDEMENT

Peso consigliato per porzione <i>Poids conseillé par portion</i>	Peso porzione dopo cottura <i>Poids de la portion après cuisson</i>	Resa dopo cottura <i>Rendement après cuisson</i>	Porzioni per cartone <i>Portions par carton</i>	
g	g	%	n.	
140	175	25	21	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Parametri
Paramètres
Carica Microbica Totale 30°C / *Teneur en germes mésophile*

Unità di Misura
Unités de mesure
ufc/g ; cfu/g

Valori
Valeurs
< 300.000



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C37

Coliformi totali / <i>Coliformes totaux</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Staphylocoques coagulase positifs</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonelle</i>	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytogènes</i>	/25g	Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unités de mesure</i>	Valori <i>Valeur</i>
Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unités de mesure</i>	Valori <i>Valeur</i>
Energia / <i>Energie</i>	kcal ; kcal	225
Energia / <i>Energie</i>	kJ ; kJ	945
Proteine / <i>Protéine</i>	g ; g	9,8
Carboidrati / <i>Hydrates de carbone</i>	g ; g	24,8
di cui zuccheri / <i>dont sucres</i>	g ; g	3,3
Grassi / <i>Gras</i>	g ; g	9,1
di cui acidi grassi saturi / <i>dont les acides gras saturés</i>	g ; g	6,3
di cui acidi grassi trans / <i>dont les acides gras trans</i>	g ; g	0,0
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	2,5
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,29
Colesterolo / <i>Cholestérol</i>	mg ; mg	70
Vitamina A / <i>Vitamine A</i>	µg ; µg	40
Vitamina C / <i>Vitamine C</i>	µg ; µg	0,0
Calcio / <i>Calcium</i>	mg ; mg	159
Ferro / <i>Fer</i>	mg ; mg	1,3
Minerali / <i>Minéraux</i>	g ; g	1,6
Sale / <i>Sel</i>	g ; g	0,73

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

MODES DE CONSERVATION

Frigorifero:	1 giorno
<i>Dans le réfrigérateur:</i>	<i>1 jour</i>
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
<i>Dans le compartiment à glace:</i>	<i>3 jours</i>
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
<i>Compartiment * (-6°C):</i>	<i>1 semaine</i>
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
<i>Compartiment ** (-12°C):</i>	<i>1 mois</i>
Scomparto *** **** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
<i>Compartiment *** **** (-18°C):</i>	<i>Voir la date imprimée sur l'emballage</i>
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.
	<i>Une fois décongelé, le produit ne doit plus être recongelé et doit être consommé dans 24 heures depuis le décongellement, stocké dans le réfrigérateur.</i>



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C37

ALLERGENI

ALLERGENES

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Céréales contenant gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybridées) et produits dérivés</i>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Oeufs et produits à base d'oeufs</i>	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Poisson et produits à base de poisson</i>	☐	☐
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Fruits à coque : amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix pecan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits dérivés</i>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja et produits à base de soja</i>	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Lait et produits à base de lait (lactose inclus)</i>	☒	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Céleri et produits à base de céleri</i>	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>	☐	☒
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Arachides et produits à base d'arachides</i>	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Anhydride sulfureux et sulfites en teneur supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l indiqués comme SO₂</i>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin et produits dérivés</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Mollusques et produits dérivés</i>	☐	☐

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / **A:** Présence dans le produits fini selon la recette

B: Possibile cross contamination / **B:** Possible contamination croisée

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.
O.G.M.:	<i>Surgital S.p.A. déclare que les produits préparés sont conformes aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, concernant l'étiquetage et la traçabilité des aliments génétiquement modifiés</i>
Trattamenti con radiazioni ionizzanti: Traitements aux radiations ionisantes	Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. <i>Surgital S.p.A. n'utilise pas de matières premières soumises à des traitements ionisants.</i>
Contaminanti: Polluants :	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>Conformes au règlement CE 1881/2006, amend. et int. suiv.</i>
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 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.
Traçabilité :	<i>Surgital S.p.A. garantit la traçabilité totale des matières premières et des matériaux d'emballage et identifie ponctuellement la destination de tous ses</i>



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C37

produits finis, conformément au Règ. CE 178/2002 et au Règ. D'Ex. UE 931/2011.

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:	<i>Surgital S.p.A. assure que les produits sont fabriqués conformément aux exigences du règlement CE 852/2004 en matière d'hygiène des aliments, en prévoyant l'application rigoureuse d'un système d'autocontrôle basé sur la méthodologie Haccp.</i>
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.
Matériau d'emballage :	<i>Surgital S.p.A. assure que le matériau d'emballage est adapté au contact avec les aliments conformément aux réglementations en vigueur.</i>
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.
Remarques légales :	<i>Surgital S.p.A. garantit uniquement les paramètres mentionnés dans cette spécification technique. L'emploi de ce produit peut être soumis à des règlements nationaux. Surgital Sp.A. ne peut être tenue pour responsable d'usages inadaptés ou illégaux de ce produit</i>
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.
Validité du document :	<i>Surgital S.p.A. met le présent document à jour à chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les détenteurs s'assurent d'être en possession de la dernière publication en date.</i>
Identificazione dell'uso previsto:	Non sono previsti usi alternativi diversi da quelli indicati. Il prodotto non è idoneo al consumo da parte di persone con intolleranze e/o allergie alimentari relative agli allergeni indicati in etichetta.
Identification de l'utilisation prévue:	<i>Il n'y a pas d'utilisations alternatives autres que celles indiquées. Le produit n'est pas apte à la consommation par des personnes avec des intolérances et/ou des allergies alimentaires par rapport aux allergènes indiqués sur l'étiquette.</i>
Etichettatura:	L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.
Etiquetage:	<i>L'étiquetage est conforme au Reg. UE 1169/2011 et Reg. UE 2018/775.</i>



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C37

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTORISATIONS ET CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Numéro d'agrément vétérinaire:



Certificazioni:
Certifications:

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



CONFEZIONAMENTO CONDITIONNEMENT

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Imballo Primario <i>Emballage primaire</i>	Imballo Secondario <i>Emballage secondaire</i>
Peso netto <i>Poids net</i>	g	3000	3000
Tipologia di packaging <i>Type d'emballage</i>		Sacchetto <i>Sachet</i>	Cartone <i>Carton</i>
Tipo di materiale <i>Type de matériau</i>		HDPE trasparente stampato <i>HDPE transparent imprimé</i>	Kraft bianco onda basso <i>Kraft blanc petite cannelure</i>
Tara imballo <i>Tare d'emballage</i>	g	17 17	167 167
Dimensioni <i>Dimensions de l'emballage</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 170
Unità per imballo <i>Unités par carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Code à barres</i>		/	8006967012881
Modalità di indicazione del lotto <i>Modalité d'indication du lot</i>		GGGXAS JJJXAS	GGGXAS JJJXAS
Modalità di indicazione del TMC <i>Modalité d'indication de la D.D.M.</i>		MM/AAAA MM/AAAA	MM/AAAA MM/AAAA

A = Anno M=mese / A = Année M = Moins ; G = Giorno / J = Jour ; X-S=dati fissi / X-S= données fixes



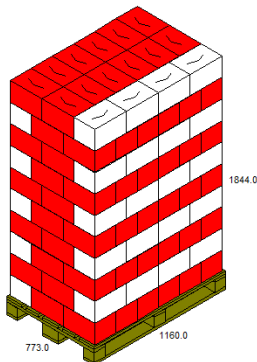
SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C37

PALLETIZZAZIONE PALETTISATION

Tipo Type	Cartoni per strato <i>Nombre de cartons par couche</i> n.	Strati per pallet <i>Nombre de couches par palette</i> n.	Cartoni per pallet <i>Nombre de cartons par palette</i> n.	Peso netto pallet <i>Poids net par palette</i> kg	Altezza del pallet <i>Hauteur de la palette</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	10	160	480	185



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)