

	SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE	CODICE ARTICOLO CODE ARTICLE C51
--	---	---

Redatto <i>Préparation</i>	Verificato e approvato <i>Contrôle et approbation</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>Nbre et Date d'émission FICHE TECHNIQUE</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 2 del 11/07/25

NOME PRODOTTO

TORTELLI ALLA RICCIOLA

NOM DU PRODUIT

TORTELLI DE SÉRIOLE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

DENOMINATION DE VENDE

Pates fraiches aux oeufs avec farce surgelees

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C51

MARCHIO
MARQUE



IMBALLO
EMBALLAGE

Cartone da 3 kg
Carton de 3 kg

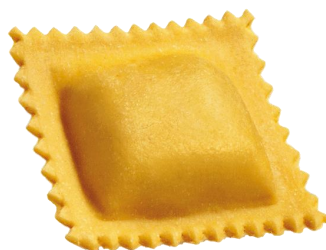
TEMPERATURA PRODOTTO
TEMPERATURE DU PRODUIT

Stoccaggio / *Stockage*
 Trasporto / *Transport*

< -18° C
 < -18° C

SHELF LIFE

18 mesi dalla data produzione
18 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*)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 57%: RICCIOLA del Pacifico e/o RICCIOLA Oceanica 36%, LIMANDA e/o BROTULA, crema di riso (acqua, riso Carnaroli, sale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), vino, olio extra vergine di oliva, lemongrass, scalogno, aglio.

Ingredienti pasta 43%: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.

PUO' CONTENERE: MOLLUSCHI E CROSTACEI, SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - LES ALLERGENES SONT INDIQUES EN MAJUSCULE

Ingredients de la farce 57%: SÉRIOLE DU JAPON et/ou SÉRIOLE LALANDI 36%, LIMANDE JAUNE et/ou BROTULE, crème de riz (eau, riz Carnaroli, sel), chapelure (farine de BLE tendre type "0", eau, sel, levure de bière), vin, huile d'olive extra-vierge, citronnelle, echalote, ail.

Ingredients de la pate 43%: semoule de BLE dur, OEUFs de poules elevees au sol 18,5%, eau.

PEUT CONTENIR: MOLLUSQUES ET CRUSTACES, MOUTARDE, SOJA.

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 ravioli carré aux bords dentelés sur les quatre côtés.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno chiaro puntinato
Couleur:	<i>pâte jaune d'or, farce clair pointillée.</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 ricciola
Goût:	<i>caractéristique des pâtes aux oeufs farcies au goût intense de Sériole</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Consistence:	<i>pâte souple, farce moelleuse.</i>

CARATTERISTICHE FISICHE

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
<i>Paramètres</i>	<i>Unité de mesure</i>	<i>Valeur moyenne</i>	<i>Paramètres</i>	<i>Unité de mesure</i>	<i>Valeur moyenne</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	43 (+/-5%)	Ripieno <i>Farce</i>	%	57 (+/-5%)
Peso singolo pezzo <i>Poids de chaque pièce</i>	g	17,3 (+/-2g)	Pezzi <i>Pièces</i>	n./g	8/139 (+/-10g)
Lunghezza <i>Longueur</i>	mm	53 (+/-5mm)	Larghezza <i>Largeur</i>	mm	53 (+/-5mm)
Altezza <i>Hauteur</i>	mm	14 (+/-5mm)	Briciole <i>Miettes</i>	%	3

Informazioni supplementari: Sensibilità Metal detector: FE - 2,5 mm, non Fe - 2,5 mm, Inox - 2,5 mm
Informations additionnelles Sensibilité du détecteur de métaux : Fe-2,5mm, non-Fe-2,5mm, Inox-2,5mm

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Parametri di cottura
Températures/temps de cuisson

Modalità di preparazione
Conseils de préparation

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 piacimento.

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



**SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE**

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

C51

Eau bouillante

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.
120	150	25	25

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Parametri

Paramètres

Escherichia coli / *Escherichia coli*

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Staphylocoques coagulase positifs*

Salmonella spp. / *Salmonelle*

Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytogènes*

Unità di Misura

Unités de mesure

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

UFC/g

Valori

Valeurs

< 10

< 100

Assente

Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Parametri

Paramètres

Energia / *Energie*

Energia / *Energie*

Proteine / *Protéine*

Carboidrati / *Hydrates de carbone*

di cui zuccheri / *dont sucres*

Grassi / *Gras*

di cui acidi grassi saturi / *dont les acides gras saturés*

Fibre / *Fibres*

Sale / *Sel*

Unità di misura

Unités de mesure

kcal ; *kcal*

kJ ; *kJ*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

Valori

Valeur

185

781

11

28

1,1

3,0

0,62

1,4

0,65

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

MODES DE CONSERVATION

Frigorifero:

1 giorno

Dans le réfrigérateur:

1 jour

Scomparto ghiaccio:

3 giorni

Dans le compartiment à glace:

3 jours

Scomparto * (-6°C):

1 settimana

Compartiment * (-6°C):

1 semaine

Scomparto ** (-12°C):

1 mese

Compartiment ** (-12°C):

1 mois

Scomparto * **** (-18°C):**

Vedi data impressa sulla confezione

Compartiment * **** (-18°C):**

Voir la date imprimée sur l'emballage

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

Une fois décongelé, le produit ne doit plus être recongelé et doit être consommé dans 24 depuis le décongellement, stocké dans le réfrigérateur.

**SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE**CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE**C51****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>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Oeufs et produits à base d'oeufs</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Poisson et produits à base de poisson</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja et produits à base de soja</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Lait et produits à base de lait (lactose inclus)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Céleri et produits à base de céleri</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Arachides et produits à base d'arachides</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Mollusques et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

B: Possibile cross contaminazione / 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 :	Regolamento CE 1881/2006 è sostituito da Regolamento (UE) 2023/915. <i>Le règlement 1881/2006 a été abrogé par le règlement (UE) 2023/915.</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

C51

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**C51****AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTORISATIONS ET CERTIFICATIONS**Numero di riconoscimento:
Numéro d'agrément vétérinaire:

Certificazioni: - UNI EN ISO 9001
Certifications: - IFS
- BRC
- UNI EN ISO 14001
- SA8000

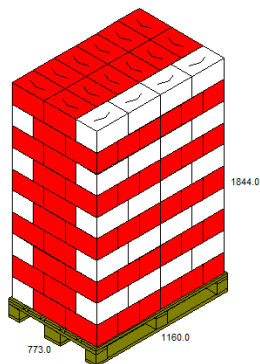
**CONFEZIONAMENTO
CONDITIONNEMENT**

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	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>		/	8006967021593
Modalità di indicazione del lotto <i>Modalité d'indication du lot</i>			GGGXAS JJXAS
Modalità di indicazione del TMC <i>Modalité d'indication de la D.D.M.</i>			MM/AAAA MM/AAAA

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

PALLETIZZAZIONE
PALETTISATION

Tipo <i>Type</i>	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	1844



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)