



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

A13

Redatto <i>Abgefasst von</i>	Verificato e approvato <i>Überprüft und genehmigt von</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>Nummer und Ausgabedatum PRODUKTSPEZIFIKATION</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA <i>Marika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i>	N° 9 del 02/10/18

NOME PRODOTTO

FIOCCHI SPECK E FONTINA

PRODUKTNAME

FIOCCHI MIT SPECK UND FONTINA KÄSE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODUKTBESCHREIBUNG

Frische, tiefgekühlte Eier-Pasta mit Füllung

**CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER**

A13

**MARCHIO
MARKE**

Laboratorio Tortellini



**IMBALLO
VERPACKUNG**

Cartone da 3 kg
3 kg Karton

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUKTTEMPERATUR**

Stoccaggio / *Lagerung*
Trasporto / *Transport*

< -18° C
< -18° C

SHELF LIFE

18 mesi dalla data produzione
18 Monate vom Produktionsdatum



(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / *Das Bild dient nur zur Produktpräsentation*)



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

A13

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.
Ingredienti ripieno 38%: ricotta (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), Fontina DOP 20% (LATTE, sale, caglio), speck 18% (carne di suino, sale, spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale.
PUO' CONTENERE: SOIA.

ZUTATEN - DIE ALLERGENE SIND GROSSGESCHRIEBEN

Pastazutaten: HARTWEIZENGRIESS, EIER aus Bodenhaltung 18,5%, Wasser.
Füllungszutaten 38%: Ricotta (MOLKE, Salz, Säureregulator: Milchsäure), Fontina DOP Käse 20% (MILCH, Salz, Lab), Speck 18% (Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Fruktose, Antioxidant: Natriumascorbat, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Paniermehl (WEICHWEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Salz, Bierhefe), Salz.
KANN: SOJA enthalten.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN NACH DER ZUBEREITUNG

Aspetto: pasta ripiena a forma di fiocchi.
Aussehen: gefüllte Pasta mit typischer Form von einem Sack.
Colore: pasta giallo intenso, ripieno chiaro con pezzetti rosa di speck ben evidenti.
Farbe: Pasta in sattem Gelb, Füllung in heller Farbe mit ersichtlichen, rosa Speckstückchen.
Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Geruch: typisch, gegeben durch die Komponenten der Pasta und der Füllung.
Sapore: caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto delicato e intenso di Fontina e speck.
Geschmack: gegeben durch die gefüllte Eier-Pasta mit intensivem und delikaten Geschmack von Fontina Käse und Speck.
Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido.
Festigkeit: elastische Pasta, weiche Füllung.

CARATTERISTICHE FISICHE

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
Parameter	Masseinheit	Durchschnittswert	Parameter	Masseinheit	Durchschnittswert
Pasta Pasta	%	62	Ripieno Füllung	%	38
Peso singolo pezzo Gewicht Einzelteil	g	11,2	Pezzi Anzahl	n./g	10/112
Altezza Höhe	mm	35	Diametro Durchmesser	mm	27
Briciole Krümel	%	1	Pezzi rotti Bruchteile	%	1
Pezzi deformati Verformte Einheiten	%	3	Pezzi non farciti o parzialmente farciti nicht oder partielle gefüllte Einheiten	%	1
Corpi estranei Fremdkörper	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

Die Fehler beziehen sich auf die einzelne Verkaufseinheit.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

A13

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

ZUBEREITUNG

Acqua bollente:



**Parametri di cottura
Koch- und Backangaben**

4 - 5 min.

**Consigli per la preparazione
Zubereitung**

- 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.

Kochendes Wasser:

- Die tiefgekühlte Pasta in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser geben;
- Sobald das Wasser wieder zu kochen beginnt, unter mehrmaligem Umrühren, nach Zeitangabe kochen lassen;
- Die Pasta abgiessen;
- Nach belieben mit Sosse anmachen;
- Für eine optimale Zubereitung, stets einen Liter Kochwasser pro 100 g Produkt bemessen.

PORZIONI E RESE

PORTIONEN UND ERTRAG

Peso consigliato per porzione <i>Empfohlenes Gewicht pro Portion</i>	Peso porzione dopo cottura <i>Ertrag pro Portion nach dem Kochen</i>	Resa dopo cottura <i>Ertrag nach dem Kochen</i>	Porzioni per cartone <i>Portionsanzahl pro Karton</i>
g	g	%	n.
110	150	35	27

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Parametri <i>Parameter</i>	Unità di Misura <i>Einheit</i>	Valori <i>Wert</i>
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Mesophile mikrobielle Ladung</i>	ufc/g ; KbE/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>gesamte koliforme Bakterien</i>	ufc/g ; KbE/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia Coli</i>	ufc/g ; KbE/g	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Staphylococcus Aureus</i>	ufc/g ; KbE/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonellen</i>	/25g ; /25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	MPN/ 1 g ; /25 g	O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

NÄHRSTOFFGEHALT - DURCHSCHNITTSWERT FÜR 100 GRAMM

Parametri <i>Parameter</i>	Unità di misura <i>Einheit</i>	Valori <i>Wert</i>
Energia / <i>Energie</i>	kcal ; kcal	246
Energia / <i>Energie</i>	kJ ; kJ	1033
Proteine / <i>Eiweiss</i>	g ; g	13,1
Carboidrati / <i>Kohlenhydrate</i>	g ; g	29,8
di cui zuccheri / <i>davon Zucker</i>	g ; g	1,6
Grassi / <i>Fett</i>	g ; g	7,7
di cui acidi grassi saturi / <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	g ; g	4,7
Fibre / <i>Ballaststoffe</i>	g ; g	2,4
Sodio / <i>Natrium</i>	g ; g	0,31
Umidità / <i>Feuchtigkeit</i>	g ; g	45,5
Minerali / <i>Mineralien</i>	g ; g	1,4
Sale / <i>Salz</i>	g ; g	0,79



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

A13

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE
KONSERVIERUNGSBEDINGUNGEN**

Frigorifero:	1 giorno
Kühlschrank:	1 Tag
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
Gefrierfach:	3 Tage
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
Gefrierfach * (-6°C):	1 Woche
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
Gefrierfach ** (-12°C):	1 Monat
Scomparto *** **** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
Gefrierfach *** **** (-18°C):	siehe Ablaufdatum auf Kartonetikette

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.
Einmal aufgetaut, muss das Produkt im Kühlschrank aufbewahrt werden und innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden.

**ALLERGENI
ALLERGENE**

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstamm), und -erzeugnisse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Krebstiere und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eier und -erzeugnisse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fisch und -erzeugnisse</i>	<input 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>Schalenfrüchte: Mandeln, Nüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pecan-Nüsse, Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesamsamen und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Sellerie und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Senf und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration höher als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO2</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupine und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Weichtiere und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Im fertigen Produkt enthalten, wie nach Rezeptvorlage*

B: Possibile cross contamination / *Mögliche Cross-Kontamination*

**DICHIARAZIONI
ZUSÄTZLICHE ANGABEN**

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.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

A13

GVO:	<i>Surgital S.p.A. erklärt hiermit, dass die hergestellten Produkte den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, bezüglich der Kennzeichnung und der Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Nahrungsmittel, entsprechen.</i>
Trattamenti con radiazioni ionizzanti: Behandlung mit ionisierenden Strahlen:	<i>Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. Surgital S.p.A. verwendet keine Rohstoffe, die durch ionisierende Strahlen behandelt werden.</i>
Contaminanti: Schadstoffe:	<i>Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. Gemäß EG-Verordnung 1881/2006 in geltender Fassung.</i>
Rintracciabilità:	<i>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.</i>
Rückverfolgbarkeit:	<i>Surgital S.p.A. garantiert die vollständige Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien und identifiziert sorgfältig die Bestimmungsorte aller Fertigprodukte, gemäß EG-Verordnung 178/2002.</i>
HACCP:	<i>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.</i>
HACCP:	<i>Surgital S.p.A. garantiert, dass die Herstellung der Produkte unter Berücksichtigung der Vorschriften der EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene abläuft und sorgt streng dafür, dass ein Selbstkontroll-System, auf der Grundlage der HACCP-Methode, angewendet wird.</i>
Materiale di confezionamento:	<i>Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.</i>
Verpackungsmaterial:	<i>Surgital S.p.A. garantiert, dass das Material der Primärverpackung, gemäß den geltenden Vorschriften für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln, geeignet ist.</i>
Note legali:	<i>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.</i>
Rechtliche Hinweise:	<i>Surgital S.p.A. garantiert nur die, in dieser Produktionsbeschreibung erwähnten, Kriterien. Die Verwendung dieses Produkts kann Landesvorschriften unterstellt sein. Surgital Sp.A. ist nicht haftbar für unsachgemäßen und unrechtmäßigen Gebrauch dieses Produkts.</i>
Validità del documento:	<i>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.</i>
Gültigkeit des Dokuments:	<i>Surgital S.p.A. aktualisiert dieses Dokument nach eigenem Gutdünken. Wer sich im Besitz dieses Dokuments befindet, ist dazu verpflichtet, sicherzustellen, dass er über die neueste Fassung verfügt.</i>
Identificazione dell'uso previsto:	<i>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.</i>
Verwendungszweck:	<i>Es sind keine anderen Verwendungszwecke, als die angegebenen vorgesehen. Das Produkt ist nicht geeignet für den Verzehr durch Personen mit Intoleranzen und/oder Nahrungsmittelallergien im Zusammenhang mit den angegebenen Allergenen auf dem Etikett</i>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

A13

**AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
GENEHMIGUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN**

Numero di riconoscimento:
Erkennungszeichen



Certificazioni:
Zertifikate

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



**CONFEZIONAMENTO
VERPACKUNG**

Descrizione <i>Beschreibung</i>	Unità di misura <i>Masseinheit</i>	Imballo Primario <i>Primärverpackung</i>	Imballo Secondario <i>Sekundärverpackung</i>
Peso netto <i>Nettogewicht</i>	g	3000	3000
Tipologia di packaging <i>Verpackungsart</i>		Sacchetto <i>Sack</i>	Cartone <i>Karton</i>
Tipo di materiale <i>Verpackungsmaterial</i>		HDPE trasparente stampato <i>HDPE transparent gedruckten</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft, weiss, niedrig gewellt</i>
Tara imballo <i>Verpackungsgewicht</i>	g	17	178
Dimensioni <i>Verpackungsgrösse</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 193
Unità per imballo <i>Einheiten pro Verpackung</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Strichcode</i>		/	8006967004985
Modalità di indicazione del lotto <i>Angaben zum Strichcode</i>		GG/MM/AAAA TT/MM/JJJJ	GG/MM/AAAA TT/MM/JJJJ
Modalità di indicazione del TMC <i>Angaben zum MHD</i>		MM/AAAA MM/JJJJ	MM/AAAA MM/JJJJ

A = Anno / J = Jahr ; M = Mese / M = Monat ; G = Giorno / T = Tag



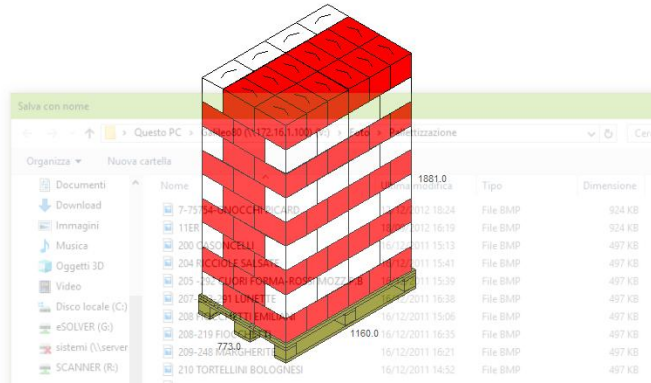
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

A13

**PALLETIZZAZIONE
PALETTISIERUNG**

Tipo <i>Typ</i>	Cartoni per strato <i>Anzahl Kartons pro Lage</i> n.	Strati per pallet <i>Lagenanzahl</i> n.	Cartoni per pallet <i>Anzahl Kartons pro Palette</i> n.	Peso netto pallet <i>Nettogewicht Palette</i> kg	Altezza del pallet <i>Höhe der Palette</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	9	144	432	1880



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)