

IMMAGINE PRODOTTO/ PRODUCT IMAGE



PRODOTTO:/ PRODUCT:

TORTELLINI FRESCHI ALLA CARNE / FRESH TORTELLINI FILLED WITH MEAT

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

NPFC.TOR.CAR.0250

NRIP.TOR.GEL.1000

NPFC.TORT.CAR.0500

ATM + 4°C

ATM + 4°C

IQF -18°C

IQF -18°C

IQF -18°C

ATM + 4°C

EAN 13

8033020823412

8033020822019

8033020823375

PESO NETTO PRODOTTO / NET PRODUCT WEIGHT

300g

250g

1000g

300g

250g

300g

500g



PESO LORDO CON IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO/

339g

289g

1168g

339g

289g

332g

520g

SHELF LIFE

45gg

45gg

540gg

50gg

TARA IMBALLO PRIMARIO CONFEZIONE / PRIMARY PACKAGING TARE

VASCHETTA VUOTA / EMPTY TRAY 18g

VASCHETTA VUOTA / EMPTY TRAY 88g

VASCHETTA VUOTA / EMPTY TRAY 18g

SACCHETTO / PLASTIC BOG 8g

SACCHETTO / PLASTIC BOG 12g

DIMENSIONE IMBALLO PRIMARIO CONFEZIONE / PRIMARY PACKAGING SIZE PACKAGING

VASCHETTA / EMPTY TRAY (LxP) 150mm x 203 mm H40 mm

VASCHETTA / EMPTY TRAY (LxP) 273mm x 320 mm H60 mm

VASCHETTA / EMPTY TRAY (LxP) 150mm x 203 mm H40 mm

SACCHETTO/ PLASTIC BAG 190x270H mm

SACCHETTO/ PLASTIC BAG 190x345H mm

PEZZI PER CARTONE /PIECES PER BOXES

IMBALLO COD. 6X300
6

3

IMBALLO COD. 6X300
6

10

6

TARA IMBALLO SECONDARIO g. / SECONDARY PACKAGING TARE g.

138g

240g

138g

240g

DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING SIZE

295X205Xh150 mm

340X273Xh190 mm

295X205Xh150 mm

340X273Xh190 mm

CARTONI PER STRATO / BOXES PER LAYER

14




10

14

10

STRATI PER PALLET / LAYERS PER PALLET	11		8		11		8	
CARTONI PER PALLET / BOXES PER PALLET	168		80		168		80	
PEZZI PER PALLET / PIECES PER PALLET	1008		240		1008		800	480
PESO PALLET (ESCLUSO BANCALE) Kg. / PALLET WEIGHT (EXCLUDING PALLET) Kg./	302,4	252	240		302,4	252	240	240
ALTEZZA PALLET CON BANCALE mm / PALLET HEIGHT WITH PALLET mm	1800		1700		1800		1700	
PEZZI PER CARTONE /PIECES PER BOXES	IMBALLO COD. 12X300 12				IMBALLO COD. 12X300 12			
TARA IMBALLO SECONDARIO g. / SECONDARY PACKAGING TARE g.	254g				254g			
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING SIZE	395X288Xh140 mm				395X288Xh140 mm			
CARTONI PER STRATO / BOXES PER LAYER	8				8			
STRATI PER PALLET / LAYERS PER PALLET	11				11			
CARTONI PER PALLET / BOXES PER PALLET	88				88			
PEZZI PER PALLET / PIECES PER PALLET	1056				1056			
PESO PALLET (ESCLUSO BANCALE) Kg. / PALLET WEIGHT (EXCLUDING PALLET) Kg./	316,8	268			316,8	268		
ALTEZZA PALLET CON BANCALE mm / PALLET HEIGHT WITH PALLET mm	1800				1800			
COMPOSIZIONE DELL'IMBALLO PRIMARIO	MATERIALE DELLA VASCHETTA: FONDO APET PP EVOH PP MATERIALE FILM: TOP OPET PP EVOH PP Materiali conformi alla normativa cogente in materia, Reg CEE N° 2004/1935-2005/1895-2006/2023, Direttiva 2002/72, Reg. CEE 11/2010.Legislaazione Italiana D.M 104 –DPR 772/82 –D.Lgv N 152.		Materiale della vaschetta: PP-APET-PE Materiale del film: BX15 – PPE.CONFORMI ALLE NORMI CEE e FDA e CONFORMI AL REG COMUNITARIO CEE N° 2004/1935-2005/1895-2006/2023 E DIRETTIVA 2002/72 E ALLA LEGISLAZIONE ITALIANA D.M 104 –DPR 772/82 –D. LGV N 152.		MATERIALE DELLA VASCHETTA: FONDO APET PP EVOH PP MATERIALE FILM: TOP OPET PP EVOH PP Materiali conformi alla normativa cogente in materia, Reg CEE N° 2004/1935-2005/1895-2006/2023, Direttiva 2002/72, Reg. CEE 11/2010.Legislaazione Italiana D.M 104 –DPR 772/82 –D.Lgv N 152.		MATERIALE DEL SACCHETTO: OPA.20/PP.60 my. Materiali conformi alla normativa cogente in materia, Reg CEE N° 2004/1935-2005/1895-2006/2023, Direttiva 2002/72, Reg. CEE 11/2010.Legislaazione Italiana D.M 104 –DPR 772/82 –D.Lgv N 152.	
COMPOSITION OF PRIMARY PACKAGING	TRAY MATERIAL: APET BOTTOM PP EVOH PP FILM MATERIAL: TOP OPET PP EVOH PP Materials compliant with the relevant mandatory legislation, Reg CEE N ° 2004 / 1935-2005 / 1895-2006 / 2023, Directive 2002/72, Reg. CEE 11/2010.Italian legislation D.M 104 - DPR 772/82 - Legislative Decree N 152		Tray material: PP-APET-PE Film material: BX15 - PPE. IN COMPLIANCE WITH EEC AND FDA STANDARDS AND IN COMPLIANCE WITH EEC COMMUNITY REG N ° 2004 / 1935-2005 / 1895-2006 / 2023 AND DIRECTIVE 2002/72 AND ITALIAN LEGISLATION D.M 104 –DPR 772/82 –D. LGV N 152.		TRAY MATERIAL: APET BOTTOM PP EVOH PP FILM MATERIAL: TOP OPET PP EVOH PP Materials compliant with the relevant mandatory legislation, Reg CEE N ° 2004 / 1935-2005 / 1895-2006 / 2023, Directive 2002/72, Reg. CEE 11/2010.Italian legislation D.M 104 - DPR 772/82 - Legislative Decree N 152		PLASTIC BAG MATERIAL: OPA.20/PP.60 my. Materials compliant with the relevant mandatory legislation, Reg CEE N ° 2004 / 1935-2005 / 1895-2006 / 2023, Directive 2002/72, Reg. CEE 11/2010.Italian legislation D.M 104 - DPR 772/82 - Legislative Decree N 152	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Confezionato in atmosfera protettiva				SURGELATO		Confezionato in atmosfera protettiva	
MODALITIES OF PACKAGING	Packaged in protective atmosphere				FROZEN		Packaged in protective atmosphere	

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE	DA +2°C A 4°C / FROM + 2 ° C TO 4 ° C	<p>***** o *** (-18 °C) VEDI LA DATA DI SCADENZA SULL'ETICHETTA. ** (-12 °C) CONSUMARE IL PRODOTTO DOPO 1 MESE. * (-6 °C) CONSUMARE DOPO IL PRODOTTO DOPO 1 SETTIMANA. Nello scomparto del ghiaccio CONSUMARE IL PRODOTTO DOPO 3 gg .Una volta scongelato il prodotto, non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata./***** o *** (-18 °C)see the date on the label** (-12 °C)consume the product after one month * (-6 °C) consume the product after one week. In the ice compartment please consume the product after max 3 days.Once thawed the product, it must not be refrozen should be kept in the fridge and consumed within 24 hours.</p>	DA +2°C A 4°C / FROM + 2 ° C TO 4 ° C
INDICAZIONE LOTTO E SCADENZA SU PACKAGING PRIMARIO / LOT AND EXPIRATION INDICATION ON PRIMARY PACKAGING	LOTTO = AAAA/MM/GG: AAAA=Anno solare; MM=Mese; GG=giorno di produzione (Esempio: L 20190103). SCADENZA = GG/MM/AAAA. / LOT = YYYY / MM / DD: YYYY = Calendar year; MM = Month; DD = day of production (Example: L 20190103). SHELF LIFE = DD / MM / YYYY		
INDICAZIONE LOTTO E SCADENZA SU PACKAGING SECONDARIO / BATCH INDICATION AND EXPIRATION ON SECONDARY PACKAGING	Etichetta neutra con lotto e scadenza prodotto / Neutral label with lot and expiry date of the product		
INGREDIENTI	<p>Semola di GRANO duro di origine Italiana, farina di GRANO tenero tipo "00" di origine Italiana del Consorzio Agri Nord Est 2 PASSI, UOVA fresche CAT. A di galline allevate a terra di origine Italiana 28%. RIPIENO: prosciutto crudo stagionato (carne di suino, sale) 20%, mortadella Bologna IGP (carne di suino, sale marino integrale di Cervia, aromi naturali, antiossidante: E 301, conservante: E 250) 20%, carne suina 18%, carne bovina 18%, Parmigiano Reggiano DOP (LATTE vaccino, sale, caglio animale) 12%, vino rosso, SEDANO, carota, cipolla, aglio, piante aromatiche, sale marino integrale di Cervia®.</p>		
INGREDIENTS	<p>Italian durum WHEAT semolina, 2 PASSI Italian soft WHEAT flour type "00" of Agri Nord Est Consortium, 28% fresh free-range CLASS "A" EGGS of Italian origin. FILLING: 20% cured raw ham (pork meat, salt), PGI mortadella Bologna (pork meat, integral sea salt from Cervia, natural flavouring, antioxidant: E301, 20% preservative: E250), 18% pork meat, 18% beef, 12% PDO Parmigiano Reggiano cheese (cow's MILK, salt, animal rennet), red wine, CELERY, carrot, onion, garlic, aromatic herbs, integral sea salt from Cervia®.</p>		
CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME ED EVENTUALI CONTROLLI EFFETTUATI	<p>Uova: Uova intere da galline allevate a terra di provenienza Italiana di categoria A pastorizzate. Semola di grano duro di provenienza Italiana prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e abburattamento di miscele di grani duri liberata da sostanze estranee e dalle impurità .Farina di grano tenero tipo "00" di provenienza Italiana 2 PASSI del Consorzio Agri Nord Est monovarietale Giorgione, coltivata, macinata in pianura Padana ,prodotto granulare molto fino (POLVERE),ottenuto dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberata da sostanze estranee e dalle impurità), Formaggio: Parmigiano Reggiano DOP ,formaggio Piave DOP, formaggio Montasio DOP, ricotta italiana con latte e caglio italiano. Salumi: mortadella Bologna IGP, Speck Alto Adige IGP, carne CHIANINA "Vitellone bianco dell'Appennino centrale". Sale: Sale di Cervia®.</p>		

CHARACTERISTICS OF THE RAW MATERIALS AND POSSIBLE CHECKS CARRIED OUT	Eggs: Whole category A eggs, from free-range hens, of Italian origin, The product is not subjected to ionization and is without preservatives. Durum wheat semolina of Italian origin, granular product with sharp edges obtained by grinding and sifting mixtures of durum wheat freed from foreign substances and impurities. Type "00" soft wheat flour of Italian origin, very fine granular product (POWDER), obtained from the grinding and sifting of mixtures of soft grains freed from foreign substances and impurities (calibrated and refined), Cheese: PDO Parmigiano Reggiano, PDO Piave, PDO pecorino Romano, PDO Montasio ,fresh ricotta whey cheese of Italian origin .CURED MEAT: mortadella Bologna PGI, Speck Alto Adige PGI, meat CHIANINA "Vitellone bianco dell'Appennino centrale". Sale: Sale di Cervia®.
ISTRUZIONI PER IL CONSUMO / CONSUMER INSTRUCTIONS	Il prodotto va consumato previa cottura. COTTURA 5/6 MINUTO CIRCA./ The product should be consumed after cooking. COOKING 5/6 MINUTES ABOUT.
CERTIFICAZIONI AZIENDALI / COMPANY CERTIFICATIONS	FSSC 22000 - Food Safety Certification Scheme 22000 - N°57880  
RICONOSCIMENTO STABILIMENTO / PRODUCTION SITE	CE E7D4L IT 

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g OF PRODUCT

Nutriente / Nutrient	Valore medio su 100g / Average value on 100g		
Energia / Energy	1086 Kj / 257 kcal		
Grassi totali / Total fat	4,6 g		
di cui acidi grassi saturi / of which Saturates	1,2 g		
Carboidrati / Carbohydrate	40 g		
di cui Zuccheri / of wich Sugar	2,5 g		
Proteine / Protein	14 g		
Sale / Salt	0,14 g		
	Parametro / Parameter	Valore di riferimento / Reference value	METODO / METHOD
	Conta Microrganismi a 30°C / Counts microorganisms at 30 ° C	< 1000	UNI EN ISO 4833-2:2013
	Conta Coliformi a 30 °C / Count Coliforms at 30 ° C	<10	ISO 4832:2006

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE, TECNOLOGICHE (GAS TECNICI) / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS, CHEMICALS, TECHNOLOGICAL (TECHNICAL GASES)	Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37 °C (S. aureus e altre specie) / Coagulase positive staphylococci counts a 37 ° C (S. aureus and other species)	<100	UNI EN ISO 6888-1:2004
	Ricerca Salmonella spp / Research Salmonella spp	P/A - PRESENCE in 25 g	UNI EN ISO 6579-1:2017
	Ricerca Listeria monocytogenes / Research Listeria monocytogenes	P/A - PRESENCE in 25 g	ISO 11290-1:2017
	Muffe / Molds	<100	ISO 21527-1: 2008
	Ph	Tra / Between 5 e 6,5	MI 255 rev. 5 2016
	Aw	Tra / Between 0,92 e 0,97	ISO 21807:2004
	02	C02	0 <02< 0,4 21< C02< 25

Dichiarazione delle sostanze e/o prodotti che provocano allergie o intolleranze in conformità all'Allegato II del regolamento (UE) 1169/2011 e sm. / Declaration of substances and / or products that cause allergies or intolerances in accordance with Annex II of Regulation (EU) 1169/2011 and subsequent amendments.

ALLERGENI: / ALLERGENS:	Presente come ingrediente e/o derivato / Present as an ingredient and / or derivative		Presente per cross contamination / Present for cross contamination		Presente nello stabilimento / Present in the factory	
	SI / YES	NO	SI / YES	NO	SI / YES	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Cereals containing gluten i.e. wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut (or their hybridized strains) and derived products.	X				X	
Crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and derived products		X		X	X	
Uova e prodotti derivati / Eggs and derived products.	X				X	
Pesce e prodotti derivati / Fish and derived products.		X		X	X	
Arachidi e prodotti derivati; / Peanuts and derived products;		X		X		X
Soia e prodotti derivati / Soy and derived products.		X		X		X
Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)./Milk and derived products	X				X	

Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wange nh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati; / Nuts ie almonds (<i>Amigdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), common walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium Ovest</i>), pecans [<i>Carya illinoiesis</i> (Wange nh) K. Koch], Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and derivatives;		X		X	X	
Sedano e prodotti derivati; / Celery and derived products;	X				X	
Senape e prodotti derivati; / Mustard and derived products;		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti derivati; / Sesame seeds and derived products;		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2.		X		X	X	
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and lupine-based products.		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and shellfish-based products.		X		X		X
DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARASION	Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM (Dir. n. 2003/89CE - D. l.vo n. 114/2006) / It does not contain Genetically Modified Organisms or ingredients produced by GMO (Dir. N. 2003 / 89CE - D. l.vo n. 114/2006)					

Approvato da Artusi Alberto RSGSA Approved by the food safety manager Artusi Alberto

Riproduzione parziale e/o totale vietata. – Questo documento è di proprietà dell’Azienda e non può essere usato, riprodotto o reso noto a terzi, senza il consenso di questa ultima. / Partial and / or total reproduction prohibited. - This document is the property of the Company and cannot be used, reproduced or disclosed to third parties, without the consent of the latter.

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita, le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-microbiologiche e la formulazione del prodotto, devono ritenersi indicative e non impegnative. / This technical data sheet does not constitute sales specifications, the information given, about the chemical-microbiological characteristics and the formulation of the product, must be considered indicative and not binding.

Pastificio Artusi srl

Sede Laboratorio e uffici: / Laboratory headquarters and offices: Via Dell’artigianato 60, 35020 Casalserugo Padova Italia

Tel. +39 0499126224 fax. +39 0499129112 - alberto.artusi@pastificioartusi.com - controlloqualita@pastificioartusi.com -- www.pastificioartusi.com