


redatto da RGQ: 

firma DIR: _____

1. SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

1.1 Denominazione legale:	pasta fresca all'uovo con ripieno di carne			
1.2 Denominazione di vendita:	tortellini alla carne			
1.3 Contenuto:	250 g e	500 g e	1500 g e	sfuso

Vengono rispettate le condizioni prescritte dalla legge per l'utilizzo del simbolo europeo "e".

Nessuna unità al di sotto di T2. Rispetto della normativa per il T1 e T2.

Il valore medio del lotto è maggiore del peso nominale dichiarato.

2. Ingredienti della pasta:	%	ORIGINE
<i>semola di grano duro</i>	65	Miscela di grani nazionali in parte sostituibili da grani duri di origine francese, greca, spagnola, canadese/nord
<i>farina di grano tenero tipo "00"</i>	15	Italia
<i>uova</i>	18	95% Italia, 5% Francia, Spagna, Polonia, Portogallo, Lituania, Olanda
acqua		di rete, fonte potabile

3. Ingredienti del ripieno:	%	±	sub-ingredienti	ORIGINE
mortadella	46	2%	carne suina	Paesi UE
			grasso di suino	Paesi UE
			cotenna di suino	Paesi UE
			sale	Italia, Francia, Spagna, Tunisia
			Destrosio	Italia
			Farina di grano tenero	Italia
			Aromi	Italia, paesi del bacino mediterraneo
			Antiossidante E 301	Cina
			Conservante E 250	Italia
carne suina	13	2%	---	CE
carne bovina	12	2%	---	CE
<i>pane grattugiato</i>		2%	farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale.	UE
prosciutto crudo	16	2%	carne di suino	Paesi UE
			sale	Italia, Francia, Spagna, Tunisia
			Spezie	Italia, paesi del bacino mediterraneo
			Conservante E 250	Italia
			conservante E 252	Italia
			Antiossidante E 301	Cina
<i>formaggio grattugiato</i>			latte vaccino, sale, caglio, conservante: lisozima.	
sale			---	Italia
noce moscata			---	Indonesia
rosmarino			---	Nord Africa
aglio			---	Italia
salvia			---	Nord Africa
alloro			---	Turchia

Gli ingredienti utilizzati sono conformi: DPR n.187 del 09/02/01; Dec. L.vo 31 del 02/02/01.

RIPRODUZIONE PARZIALE E/O TOTALE VIETATA

Questo doc. è di proprietà della TORTELLINI ELIO s.n.c. e non può essere usato, riprodotto e reso noto a terzi, senza il consenso di quest'ultima.



redatto da RGQ:

firma DIR:

4. Rapporto pasta/ ripieno: 70/30

5. Composizione del lotto:

Composto di 6 CIFRE: esempio L. 048151

L. lotto

048 giorno progressivo di produzione

16 anno

1 linea di produzione

6. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	forma tipica da tortellino all'uovo, senza difettosità né rotture della pasta
Odore	caratteristico della pasta all'uovo. Assenti odori anomali
Sapore	caratteristico della pasta all'uovo con ripieno di carne. Assenti note estranee.
Colore	giallo caratteristico, senza punture nere, senza rotture.

7. BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

7.1 Produzione della pasta:

Ricevimento sfarinati e loro stoccaggio nei silo e/o magazzino merci a temperatura ambiente.

Ricevimento ovoprodotti e stoccaggio in cella frigorifera a max 4°C.

Impasto e laminazione della sfoglia.

7.2 Produzione del ripieno:

Accettazione materie prime e stoccaggio secondo necessità in apposite aree.

Impasto e stoccaggio del semilavorato in pacchi (sui quali viene indicato lotto di produzione) o bacinelle in acciaio inox e stoccaggio in cella frigorifera a max 4°C

7.3 Produzione del tortellino:

Unione del ripieno nella pasta e formatura del prodotto.

Ciclo di pastorizzazione, essicamento e confezionamento in atmosfera protettiva con controllo metal detector.

Etichetta posizionata sul fronte dell'imballo, imballaggio secondario; stoccaggio in cella frigorifera (1-4°C).

8. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aw A 25°C	0,92<Aw<0,97
Umidità	>24% <33%
Acidità (gradi)	<7

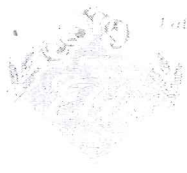
Conformemente al D.P.R. n.187 del 2001; a norma dell'art. 50 della L. n.146 del 1994.


TORTELLINO

forma	rotonda con foro nel mezzo e code pinzate	
dimensioni	28x25mm	±2%
altezza	2,5 cm	±2%
peso medio	4 g	±2%
spessore sfoglia	0,7 mm	±2%

RIPRODUZIONE PARZIALE E/O TOTALE VIETATA

Questo doc. è di proprietà della TORTELLINI ELIO s.n.c. e non può essere usato, riprodotto e reso noto a terzi, senza il consenso di quest'ultima.



redatto da RGO: 

firma DIR: _____

14. MODALITA' CONFEZIONAMENTO

14.1 IMBALLO PRIMARIO

TIPO	MATERIALE	DIMENSIONI mm	PESO	ETICHETTA	ATM
vaschetta 250g	APET BIANCO	210X140X25	56g	FRONTE	N2 40%, CO2 60%
vaschetta 1500g	PP-EVOH-PP	127X215X40	96g	FRONTE	N2 40%, CO2 60%
sacchetto 250g	PP 60 NYLON 20	210X115X50	10g	---	N2 40%, CO2 60%
sacchetto 500g	PP 60 NYLON 20	150x50x17	12g	---	N2 40%, CO2 60%
sfuso	SCATOLA CARTONE	330x275x90	194g	FRONTE	---

Per formati in ATM Residuo O2 <2,5% confezionati con miscela N2 /CO2 (60%>CO2 <89%)
Etichetta (ove prevista), va posta sul fronte e le indicazioni riportate sono in ottemperanza al Reg. UE n.1169/2011.

14.2 IMBALLO SECONDARIO

PRODOTTO CONFEZIONATO	TIPO IMBALLAGGIO SECONDARIO	DIMENSIONI mm	PESO	PZ PER CARTONE	
vaschetta 250g	KMFMT/32222/EB	396X246X288	400g	18	SCATOLA 11 CAR
vaschetta 1500g	KMFMT/32222/EB	396X246X288	400g	4	SCATOLA 11 CAR
sacchetto 250g	TBMFMT/32222/EB	396X296X170	10g	16	SCATOLA 21
sacchetto 500g	SCATOLA RIF.3	396X296X170	12g	10	SCATOLA 21
sfuso	KBSSKB/262/B	389X267X75	200g	---	VEGETALE

15. Nostro codice articolo

PRODOTTO CONFEZIONATO	CODICE
vaschetta 250g	030
vaschetta 1500g	071
sacchetto 250g	002
sacchetto 500g	001
sfuso	735

16. FOTO





Tortellini Elio s.n.c.
Via S. Andrea 10 - 41013 Montebelluna (TV)
Tel. 0423/821111 - Fax 0423/821112

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
TORTELLINI ALLA CARNE

Pagina5 di 6
ST/PFUR/177 REV 05
26/02/2016

redatto da RGQ: _____

firma DIR: _____

17. Valori nutrizionali

Energia	1353 KJ/100g
	321 Kcal/100g
Grassi	8,8 g/100g
di cui saturi:	3,4 g/100g
carboidrati	45,2 g/100g
di cui zuccheri:	1,9 g/100g
proteine	14 g/100g
sale	0,57 g/100g

DATA AGGIORNAMENTO: 26/02/2016

18. ACCETTAZIONE CLIENTE

18.1 DATA VISIONE SCHEDA:

18.2 FIRMA:

18.3 FUNZIONE:

REDATTO DA RGQ: 

Prescrizione dell'allegato III bis della Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche.

DESCRIZIONE ARTICOLO:	TORTELLINI ALLA CARNE				
ALLERGENI	PRESENZA NEL PRODOTTO (SI/NO)	IN CASO DI PRESENZA		PRESENZA NEL SITO DI PRODUZIONE (SI/NO)	POSSIBILI CONTAMINAZIONI CROCIATE (SI/NO)
		COMPONENTE	INGREDIENTE IN CUI IL COMPONENTE E' PRESENTE		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Temporaneamente escluso ai sensi della Direttiva 2005/26/CE: sciroppi di glucosio a base di grano compreso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi a base di orzo; cereali utilizzati per la distillazione di alcol.	si	semola di grano duro farina di grano tenero	pane grattugiato		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no				
Uova e prodotti a base di uova Temporaneamente escluso ai sensi della Direttiva 2005/26/CE: Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo nel vino; albumina (prodotta da uova) utilizzata come chiarificante in vino e sidro.	si	uovo			
Pesce e prodotti a base di pesce Temporaneamente escluso ai sensi della Direttiva 2005/26/CE: gelatina di pesce utilizzata come eccipiente per le vitamine e aromi, gelatina di pesce o colla utilizzata come chiarificante nella birra, nel sidro	no				
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no				
Soia e prodotti a base di soia Temporaneamente escluso ai sensi della Direttiva 2005/26/CE: olio di soia di grano raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo succinato D-alfa naturali a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetali a base di	no				
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Temporaneamente escluso ai sensi della Direttiva 2005/26/CE: siero di latte utilizzato nella distillazione di alcol; prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti in vino e sidro.	si		formaggio grattugiato		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati Temporaneamente escluso ai sensi della Direttiva 2005/26/CE: noci utilizzate nella distillazione dell'alcol; noci (mandorle, noci) utilizzati come aroma	no			si	
Sedano e prodotti a base di sedano Temporaneamente escluso ai sensi della Direttiva 2005/26/CE: sedano e oli di semi di sedano Oleoresina di semi di sedano	si		sedano	si	
Senape e prodotti a base di senape Temporaneamente escluso ai sensi della Direttiva 2005/26/CE: olio di semi di senape; Oleoresina di semi di senape	no				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no				
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.	no			si	
Lupini	no				
Molluschi	no				
Indicare se il prodotto contiene, deriva o è costituito da OGM specificando l'ingrediente interessato	no				

DATA COMPILAZIONE: 26/02/2016