

redatto da RGQ: pe

firma DIR: _____

1. SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

1.1 Denominazione legale: pasta fresca all'uovo con ripieno di carne

1.2 Denominazione di vendita: tortellini tipo valeggio

1.3 Contenuto: 250 g e 500 g e 1500 g 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	46,4	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	15,1	2%	---	CE
carne bovina	13,8	2%	---	CE
<i>pane grattugiato</i>		2%	farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale.	UE
prosciutto crudo	12	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.



redatto da RGQ: 

firma DIR: _____

**9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE a fine shelf life
garantite alle modalità di conservazione previste al punto 11.**

parametri	target	limite di rifiuto	metodica
Carica batterica a 30°C	100.000 ufc/g	1.000.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833:2004
Enterobatteri a 37°C	<100 ufc/g	250 ufc/g	ISO 21528-2:2004
E. coli β-glucuronidasi +	<10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 16649-2:2001
Salmonella	assente in 25g	presente in 25g	AFNOR BIO 12/16-09/05
Listeria monocytogenes	assente in 25g	presente in 25g	AFNOR BIO 12/11-03/04
Staphylococcus coagulasi pos. 37°C	<50 ufc/g	100 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2:2004
Muffe	<500 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 21527-1:2008
Lieviti	<500 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 21527-1:2008
Coliformi a 37°C	<50 ufc/g	1000 ufc/g	AFNOR BRD 07/8-12/04
Anaerobi solfito riduttori a 37°C	<10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 15213:2003

10. MODALITA' D'USO

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

Si consiglia di portare all'ebollizione una sufficiente quantità di acqua, salarla opportunamente, quindi versare il contenuto della confezione. Cottura in 5-6 minuti. Condire a piacimento.

11. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E SHELF LIFE

Il prodotto va conservato nel range di temperatura di 0-4°C.

Una volta aperta la confezione conservare al massimo 3 giorni in frigorifero tra 1 e 4°C.

La shelf life per prodotto conservato in condizioni idonee (0-4°C) e confezione integra:

PRODOTTO	SHELF LIFE
vaschetta da 1500g	30 giorni
vaschetta da 250g	30 giorni
sacchetto 250g	60 giorni
sacchetto 500g	60 giorni
sfuso	5 giorni

12. DESTINAZIONE D'USO

INFORMAZIONI PER ALLERGICI (ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE)

Il consumatore finale è la popolazione generale, senza specifiche esigenze alimentari e senza particolari fattori di rischio o suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi dall'alimento.

Particolare attenzione deve essere posta per le categorie di persone allergiche in quanto l'alimento contiene allergeni conclamati.

Contiene: GLUTINE , UOVO, LATTE, SEDANO.

Lavorato in uno stabilimento dove è presente frutta a guscio e anidride solforosa.

13. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati, come definiti dalla direttiva 2001/18/CE.



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, va posta sul fronte delle buste o vaschette 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 1500g	KMFMT/32222/EB	320X270X218	400g	4	SCATOLA 11 CAR
sacchetto 250g	TBMFMT/32222/EB	430x292x200	10g	16	SCATOLA RIF.21
sfuso	KBSSKB/262/B	389X267X75	200g	---	VEGETALE

15. Nostro codice articolo

PRODOTTO CONFEZIONATO	CODICE
vaschetta 1500g	027
sacchetto 250g	013
sfuso	732

16. FOTO





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 RGO: 

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

DESCRIZIONE ARTICOLO:		TORTELLINI TIPO VALEGGIO			
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		65	
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			18	
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		46,4		
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		
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		13,8		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.	no			si	
Lupini	no		12		
Molluschi	no				
Indicare se il prodotto contiene, deriva o è costituito da OGM specificando l'ingrediente interessato	no				

DATA COMPILAZIONE: 26/02/2016