



SCHEDA TECNICA

A5-P02

Delizie Roquefort e Nocciole

Cod. CD3003

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

Rev.: 27/01/2017

VERIFICATO DA : AQ

INGREDIENTI

Pasta (45%): farina di GRANO tenero "00" - UOVA (22%) - semola di GRANO duro .
Ripieno (55%): RICOTTA (siero vaccino, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore d'acidità: acido citrico, acido lattico) – ROQUEFORT DOP (16%) – MASCARPONE (crema di LATTE, LATTE, correttore d'acidità: acido citrico) – NOCCIOLE (3,6%) - fiocchi di patata (patate, aroma naturale) - GRANA PADANO DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO) - fibra vegetale – pepe nero – noce moscata – sale.

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

Probabile traccia non intenzionale (cross contamination)*

Presenza nel prodotto	SI		NO	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati	X			
Uova e prodotti derivati	X			
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	X	
Arachidi e prodotti a base arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati °	X			
Sedano e prodotti a base di sedano		X	X	
Senape e prodotti a base di senape		X	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride Solforosa e solfiti (concentrazioni > 10mg/kg espressi in SO ₂ nel prodotto finito)		X	X	
Molluschi e prodotti derivati		X	X	
Lupino e prodotti derivati		X		X

* per traccia si intende la sostanza che residua piu' di 1 mg/kg nel prodotto finito


° mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati

CARATTERISTICHE TECNICHE(valori medi)

DIMENSIONI MEDIE (mm)	LUNGHEZZA	63±5	
	LARGHEZZA	55±5	
	ALTEZZA	10±2	
PESO minimo - massimo (g):		12 - 15	
NUMERO PEZZI IN 100G		7	
PERCENTUALE PASTA/RIPIENO (±3)		45/55	
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO		3/4min	
CONSIGLI PER L'USO	portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e lasciare cuocere, una volta ripreso il bollore, per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere		

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N°1829/2003 e succ. modifiche e al Reg. CE N°1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime).

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Delizie Roquefort e Nocciole	Cod. CD3003
PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA		Rev.: 27/01/2017 VERIFICATO DA : AQ

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g)

I valori in tabella sono stati calcolati in base alla ricetta e alle dichiarazioni nutrizionali degli ingredienti fornite dai fornitori o reperite in letteratura.

VALORE ENERGETICO	Kcal 252 Kj 1057	CARBOIDRATI (g)	27	di cui zuccheri:	2,2	SALE (g)	0,45
PROTEINE (g)	12	GRASSI (g)	10	di cui saturi:	4,1		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	prodotto ben formato e ben tagliato, di forma triangolare, a pezzatura omogenea, integro.
COLORE	giallo, omogeneo; ripieno di colore bianco con pezzi di nocciole. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
SAPORE	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO SURGELATO	TMC	18 mesi (gg/mm/aaaa)	
MODALITÀ DI TRASPORTO	Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)	
STOCCAGGIO	in frigorifero (0/4°C)	24 ore	
	scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni	
	Nel congelatore	* (-6°C)	1 settimana
		** (-12°C)	1 mese
	*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)	
		Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato	

PESO NETTO	3x1kg - non vendibili singolarmente	PESO LORDO	3,3kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	sacchetto in PET/PE		Denominazione di vendita – codice prodotto - TMC - lotto – - dichiarazione nutrizionale - orario di confezionamento – tempo di cottura	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE		denominazione di vendita - codice prodotto – elenco ingredienti – peso netto - lotto – tempo di cottura - data di produzione– TMC – responsabile commerciale - EAN13 – EAN 128	
	DIMENSIONI	283 x 213 h161		
	EAN13	8011921780034		
PALLETIZZAZIONE	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)			
	EUR cm120x80x15h		14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet	
	USA cm100x120x15h		17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet	

PROFILO ANALITICO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985– Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 ⁵ ufc/g	
	Stafilococcus	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria	
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	< 7	Aw	0,95±0,02
			UR	>24%