



SCHEDA TECNICA

A5-P02

Panzarotti ricotta e spinaci

Cod. 81S

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

Rev.: 23/02/2017

VERIFICATO DA : AQ

INGREDIENTI

Pasta (55%): farina di GRANO tenero "00" - UOVA (22%) - semola di GRANO duro .
Ripieno (45%): RICOTTA (40%) (siero vaccino, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore d'acidità: acido citrico, acido lattico) - spinaci (27%) - FORMAGGI (QUARTIROLO, GRANA PADANO [LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO], PARMIGIANO REGGIANO) - pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito di birra) - fibra vegetale - sale - estratto di noce moscata - paprica.

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	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	62±2	
	LARGHEZZA	40±2	
	ALTEZZA	12±2	
PESO MEDIO (g):	10,5±0,5		
NUMERO PEZZI IN 100G	9		
PERCENTUALE PASTA/RIPIENO (±2)	55/45		
SPESSORE SFOGLIA (mm)	1,0±0,1		
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO	5/6min		
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

I 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
	Panzarotti ricotta e spinaci	Cod. 81S
PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA		Rev.: 23/02/2017 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 232 Kj 979	CARBOIDRATI (g)	33	di cui zuccheri:	1,8	SALE (g)	0,70
PROTEINE (g)	11	GRASSI (g)	5,3	di cui saturi:	2,8		

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO	prodotto ben formato e ben tagliato, dalla tipica forma a mezzaluna, a pezzatura omogenea, integro.
COLORE	giallo, omogeneo; ripieno di colore bianco con foglie di spinaci. 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 Nel congelatore	in frigorifero (0/4°C)	24 ore
	scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni
	* (-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 – allergeni - TMC - lotto – tempo di cottura – porzione consigliata – peso di un pezzo
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE			denominazione di vendita - codice prodotto – elenco ingredienti – dichiarazione nutrizionale – peso netto - lotto - TMC – tempo di cottura – porzione consigliata – porzioni per cartone - responsabile commerciale - EAN13 – EAN 128
	DIMENSIONI	283 x 213 h161		
	EAN13	8011921000118		
PALLETIZZAZIONE	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	0,90±0,05
			UR	>24%