

	SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE	CODICE ARTICOLO CODE ARTICLE	K129
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------	---------------------------------	-------------

Redatto <i>Préparation</i>	Verificato e approvato <i>Contrôle et approbation</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>Nbre et Date d'émission FICHE TECHNIQUE</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 1 del 16/05/16

AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA

AGNOLI A LA TRUFFE AU FROMAGE STRACCHINO ALL'ANTICA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

PATES FRAICHES AUX OEUFS AVEC FARCE SURGELEES

K129

DC



Cartone da 2 kg (10 vassoi con 16 pezzi ciascuno)
Carton de 2 kg (10 plateaux de 16 pièces chacun)

TEMPERATURA PRODOTTO
TEMPERATURE DU PRODUIT

Stoccaggio / *Stockage* < -18° C
Trasporto / *Transport* < -15° C

SHELF LIFE
18 mesi dalla data produzione
18 mois de la date de production



(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / *L'image a le seul but de présenter le produit*)



SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

K129

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MINUSCOLO

INGREDIENTI RIPIENO 55%: RICOTTA (SIERO DI latte, latte, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO CITRICO), STRACCHINO 21% (latte, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE), TARTUFO 5% (TUBER AESTIVUM VITT.), PANE (FARINA DI grano TENERO TIPO "0", ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, latte SCREMATO IN POLVERE, LIEVITO DI BIRRA, SALE, DESTROSI, FARINA DI cereali MALTATI), SALE, AROMA.

INGREDIENTI SFOGLIA 45%: SEMOLA DI grano DURO, uova 29%.

puo' contenere tracce di: soia.

INGREDIENTS - LES ALLERGENES SONT INDIQUEES EN MINUSCULE

INGREDIENTS DE LA FARCE 55%: RICOTTA (LACTOSERUM (lait), lait, SEL, CORRECTEUR D'ACIDITE: ACIDE CITRIQUE), FROMAGE STRACCHINO 21% (lait, PRESURE, FERMENTS LACTIQUES, SEL), TRUFFE 5% (TUBER AESTIVUM VITT.), PAIN (FARINE DE blé TENDRE TYPE "0", EAU, HUILE DE TOURNESOL, lait ECREME EN POUDRE, LEVURE DE BIERE, SEL, DEXTROSE, FARINE DE céréales MALTES), SEL, AROME.

INGREDIENTS DE LA PATE 45%: SEMOULE DE blé DUR, oeufs 29%.

peut contenir des traces de: soja.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES PREPARACION

Aspetto:	pasta ripiena a forma tipica di raviolo rettangolare con bordatura seghettata sui tre lati. Pezzi unici sempre leggermente diversi l'uno dall'altro.
Aspect:	<i>Pâte farcie en forme typique de ravioli rectangulaire aux bords en dents de scie sur les trois côtés. Pièces uniques toutes légèrement différentes les unes des autres.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno chiaro con puntinature grigio/nere.
Couleur:	<i>pâte jaune intense, farce claire avec des pointillages gris/noirs</i>
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odeur:	<i>typique des ingrédients de la pâte et de la farce</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso di stracchino all'antica e tartufo.
Goût:	<i>caractéristique de la pâte aux œufs farcie avec un gout intense de fromage Stracchino</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Consistence:	<i>pâte élastique, farce tendre</i>

CARATTERISTICHE FISICHE

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
<i>Paramètres</i>	<i>Unité de mesure</i>	<i>Valeur moyenne</i>	<i>Paramètres</i>	<i>Unité de mesure</i>	<i>Valeur moyenne</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	45	Ripieno <i>Farce</i>	%	55
Peso singolo pezzo <i>Poids de chaque pièce</i>	g	10-14	Lunghezza <i>Longueur</i>	mm	42-52
Larghezza <i>Largeur</i>	mm	41-48	Altezza <i>Hauteur</i>	mm	14
Briciole <i>Miettes</i>	%	1	Pezzi rotti <i>Pièces cassées</i>	%	3
Pezzi deformati <i>Pièces déformées</i>	%	2	Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Pièces sans farce ou partialement sans farce</i>	%	2
Corpi estranei <i>Corps étrangers</i>	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

Les défauts ne concernent que la seule unité de vente.



**SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE**

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

K129

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Parametri di cottura
Températures/temps de
6-7 min.

Acqua bollente:



Eau bouillante

Consigli per la preparazione

Conseils de préparation

- Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente;
- Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto;
- Scolare la pasta;
- Condire a piacimento.

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

Verser les pâtes encore surgelées dans une grande quantité d'eau bouillante salée ;

Ramener à ébullition, laisser cuire le temps indiqué en mélangeant de temps en temps ;

Egoutter les pâtes ;

Assaisonner à votre goût

Pour une préparation optimale, respecter toujours la proportion d'un litre d'eau bouillante pour 100 g de pâtes.

PORZIONI E RESE

PORTIONS ET RENDEMENT

Resa dopo cottura	Pezzi consigliati per porzione	Porzioni per cartone		
<i>Rendement après cuisson</i>	<i>Pièces conseillées par portion</i>	<i>Portions par carton</i>		
%	n.	n.		
20	8	20		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Parametri	Unità di Misura	Valori
<i>Paramètres</i>	<i>Unités de mesure</i>	<i>Valeurs</i>
Carica Microbica Mesofila / <i>Teneur en germes mésophile</i>	ufc/g ; cfu/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>Coliformes totaux</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Staphylocoques coagulase positifs</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonelle</i>	/25g	Assente
Listeria Monocytogenes / <i>Listeria Monocytogènes</i>	/25g	O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Parametri	Unità di misura	Valori
<i>Paramètres</i>	<i>Unités de mesure</i>	<i>Valeur</i>
Valore energetico / <i>Energie</i>	kcal ; kcal	229
Valore energetico / <i>Energie</i>	kJ ; kJ	965
Proteine / <i>Protéine</i>	g ; g	9,8
Carboidrati / <i>Hydrates de carbone</i>	g ; g	31,1
di cui zuccheri / <i>dont sucres</i>	g ; g	7,0
Grassi / <i>Gras</i>	g ; g	6,6
di cui acidi grassi saturi / <i>dont les acides gras saturés</i>	g ; g	4,4
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	2,9
Sale / <i>Sel</i>	g ; g	0,69

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

MODES DE CONSERVATION

Frigorifero: 1 giorno
Dans le réfrigérateur: 1 jour



SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

K129

Scomparto ghiaccio:	3 giorni
Dans le compartiment à glace:	3 jours
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
Compartiment * (-6°C):	1 semaine
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
Compartiment ** (-12°C):	1 mois
Scomparto *** **** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
Compartiment *** **** (-18°C):	Voir la date imprimée sur l'emballage
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.
	Une fois décongelé, le produit ne doit plus être recongelé et doit être consommé dans 24 depuis le décongellement, stocké dans le réfrigérateur.

ALLERGENI

ALLERGENES

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Céréales contenant gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybridées) et produits dérivés</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Oeufs et produits à base d'oeufs</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Poisson et produits à base de poisson</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Fruits à coque : amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix pecan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja et produits à base de soja</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Lait et produits à base de lait (lactose inclus)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Céleri et produits à base de céleri</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Arachides et produits à base d'arachides</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>Anhydride sulfureux et sulfites en teneur supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l indiqués comme SO2</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Mollusques et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / **A:** Présence dans le produits fini selon la recette

B: Possibile cross contaminazione / **B:** Possible contamination croisée

DICHIARAZIONI

DECLARATIONS

O.G.M.: Surgital S.p.A. dichiara che i prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati.

O.G.M.: Surgital S.p.A. déclare que les produits préparés sont conformes aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, concernant l'étiquetage et la traçabilité des aliments génétiquement modifiés



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

K129

Trattamenti con radiazioni ionizzanti: <i>Traitements aux radiations ionisantes</i>	Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. <i>Surgital S.p.A. n'utilise pas de matières premières soumises à des traitements ionisants.</i>
Contaminanti: <i>Polluants :</i>	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>Conformes au règlement CE 1881/2006, amend. et int. suiv.</i>
Rintracciabilità:	Surgital S.p.A. garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime e dei materiali di confezionamento impiegati ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i propri prodotti finiti, in conformità al Regolamento CE 178/2002.
Traçabilité :	<i>Surgital S.p.A. garantit la traçabilité totale des matières premières et des matériaux d'emballage et identifie ponctuellement la destination de tous ses produits finis, conformément au règlement CE 178/2002</i>
HACCP:	Surgital S.p.A. assicura che la fabbricazione dei prodotti avviene in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, prevedendo la rigorosa applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sulla metodologia Haccp.
HACCP:	<i>Surgital S.p.A. assure que les produits sont fabriqués conformément aux exigences du règlement CE 852/2004 en matière d'hygiène des aliments, en prévoyant l'application rigoureuse d'un système d'autocontrôle basé sur la méthodologie Haccp.</i>
Materiale di confezionamento: <i>Matériau d'emballage :</i>	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti. <i>Surgital S.p.A. assure que le matériau d'emballage est adapté au contact avec les aliments conformément aux réglementations en vigueur.</i>
Note legali:	Surgital S.p.A. garantisce solo i parametri menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Surgital Sp.A. non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.
Remarques légales :	<i>Surgital S.p.A. garantit uniquement les paramètres mentionnés dans cette spécification technique. L'emploi de ce produit peut être soumis à des règlements nationaux. Surgital Sp.A. ne peut être tenue pour responsable d'usages inadaptés ou illégaux de ce produit</i>
Validità del documento:	Surgital S.p.A. provvede all'aggiornamento del presente documento ogni qualvolta lo ritenga necessario, per cui è importante che i detentori dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima emissione.
Validité du document :	<i>Surgital S.p.A. met le présent document à jour à chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les détenteurs s'assurent d'être en possession de la dernière publication en date.</i>
Identificazione dell'uso previsto:	Non sono previsti usi alternativi diversi da quelli indicati. Il prodotto non è idoneo al consumo da parte di persone con intolleranze e/o allergie alimentari relative agli allergeni indicati in etichetta.
Identification de l'utilisation prévue:	<i>Il n'y a pas d'utilisations alternatives autres que celles indiquées. Le produit n'est pas apte à la consommation par des personnes avec des intolérances et/ou des allergies alimentaires par rapport aux allergènes indiqués sur l'étiquette.</i>



SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

K129

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTORISATIONS ET CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Numéro d'agrément vétérinaire:



Certificazioni:
Certifications:

- Uni En Iso 9001:2008
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001:2004
- SA8000:2008



CONFEZIONAMENTO
CONDITIONNEMENT

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Imballo Primario <i>Emballage primaire</i>	Imballo Secondario <i>Emballage secondaire</i>
Peso netto <i>Poids net</i>	g	200	2000
Tipologia di packaging <i>Type d'emballage</i>		Vassoio con film <i>Plateau filmé</i>	Cartone <i>carton</i>
Tipo di materiale <i>Type de matériau</i>		PET/PE bianco; PET/PE trasparente <i>PET/PE blanc ; PE/PET transparent</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft blanc petite cannelure</i>
Tara imballo <i>Tare d'emballage</i>	g	Vassoio 28; film 6 <i>Plateau 28; film 6</i>	230 175
Dimensioni <i>Dimensions de l'emballage</i>	mm	286 x 258 x 18	298 x 265 x 192
Unità per imballo <i>Unités par carton</i>	n.	/	10
Codice a barre <i>Code à barres</i>		/	8006967015233
Modalità di indicazione del lotto <i>Modalité d'indication du lot</i>		GG/MM/AAAA JJ/MM/AAAA	GG/MM/AAAA JJ/MM/AAAA
Modalità di indicazione del TMC <i>Modalité d'indication de la D.D.M.</i>		MM/AAAA MM/AAAA	MM/AAAA MM/AAAA

A = Anno / A = Année ; M = Mese / M = Mois ; G = Giorno / J = jour



SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

K129

PALLETIZZAZIONE
PALETTISATION

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Nombre de cartons par couche</i> n.	Strati per pallet <i>Nombre de couches par palette</i> n.	Cartoni per pallet <i>Nombre de cartons par palette</i> n.	Peso netto pallet <i>Poids net par palette</i> kg	Altezza del pallet <i>Hauteur de la palette</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	12	9	108	216	1873