



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K115

NOME PRODOTTO

**BAULETTI CON RICOTTA DI PECORA E
PISTACCHI DI SICILIA**

PRODUKTNAME

BAULETTI MIT RICOTTA AUS SCHAFSMILCH UND PISTAZIEN AUS SIZILIEN

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

PRODUKTBESCHREIBUNG

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE EIER-PASTA MIT FÜLLUNG

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K115

MARCHIO
MARKE



IMBALLO
VERPACKUNG

Cartone da 2 kg (8 vassoi con 12 pezzi ciascuno)
2 kg Karton (8 Platten mit je 12 Stück)

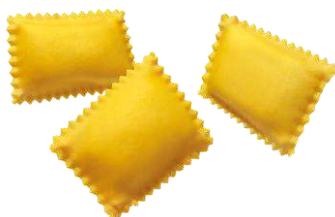
TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUKTTEMPERATUR

Stoccaggio / Lagerung
Trasporto / Transport

< -18° C
< -15° C

SHELF LIFE

18 mesi dalla data produzione
18 Monate vom Produktionsdatum



(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / Das Bild dient nur zur Produktpräsentation)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MINUSCOLO

INGREDIENTI RIPIENO 62,0%: RICOTTA DI PECORA 86,0% (SIERO DI LATTE PECORA, LATTE DI PECORA, SALE),
PISTACCHI DI SICILIA 8,6%, PANGRATTATO (FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE,
FARINE DI CEREALI MALTATI), SALE, PEPE BIANCO.

INGREDIENTI SFOGLIA: SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA 29,0%.

ZUTATEN - DIE ALLERGENE SIND KLEINGESCHRIEBEN

FÜLLUNGSZUTATEN 62,0%: SCHAFSRICOTTA 86,0% (SCHAFSMOLKE, SCHAFSMILCH, SALZ), PISTAZIEN AUS
SIZILIEN 8,6%, PANIERMEHL (WEICHEWEIZENMEHL, WASSER, SAUERTEIG, SALZ, MALZMEHLE), SALZ,
WEISSER PFEFFER.

TEIG-ZUTATEN: HARTWEIZENGRIESS, EIER 29,0%.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K115

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN NACH DER ZUBEREITUNG

Aspetto:	pasta ripiena a forma tipica di raviolo rettangolare con bordatura seghettata sui quattro lati. Pezzi unici sempre leggermente diversi l'uno dall'altro.
Aussehen:	<i>gefüllte Pasta mit typischer rechteckiger Form eines grossen Raviolos, mit gezacktem Rand auf 4 Seiten. Einzigartige Stücke, immer leicht unterschiedlich.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno avorio chiaro con pezzetti di pistacchio ben evidenti.
Farbe:	<i>Pasta in intensivem Gelb, Füllung in hellem Elfenbein mit ersichtlichen Stücken von Pistazien.</i>
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Geruch:	<i>typisch, gegeben durch die Komponenten der Pasta und der Füllung.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto delicato di ricotta di pecora e di pistacchi.
Geschmack:	<i>gegeben durch die gefüllte Eier-Pasta mit delikatem Geschmack von Schafsricotta und Pistazien.</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Festigkeit:	<i>elastische Pasta, weiche Füllung.</i>

CARATTERISTICHE FISICHE

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
<i>Parameter</i>	<i>Masseinheit</i>	<i>Durchschnittswert</i>	<i>Parameter</i>	<i>Masseinheit</i>	<i>Durchschnittswert</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	38	Ripieno <i>Füllung</i>	%	62
Peso singolo pezzo <i>Gewicht Einzelteil</i>	g	18 - 23	Lunghezza <i>Länge</i>	mm	55 - 65
Larghezza <i>Breite</i>	mm	40 - 50	Altezza <i>Höhe</i>	mm	16
Briciole <i>Krümel</i>	%	1	Pezzi rotti <i>Bruchteile</i>	%	3
Pezzi deformati <i>Verformte Einheiten</i>	%	2	Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>nicht oder partielle gefüllte Einheiten</i>	%	2
Corpi estranei <i>Fremdkörper</i>	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

Die Fehler beziehen sich auf die einzelne Verkaufseinheit.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

ZUBEREITUNG

Acqua bollente:



Kochendes Wasser:

**Parametri di cottura
Koch- und Backangaben**
5 min.

**Consigli per la preparazione
Zubereitung**

- 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 piacere.
- Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.
- *Die tiefgekühlte Pasta in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser geben;*
 - *Sobald das Wasser wieder zu kochen beginnt, unter mehrmaligem Umrühren, Zeitangabe kochen lassen;*
 - *Die Pasta abgiessen;*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K115

- Nach belieben mit Sosse anmachen;
- Für eine optimale Zubereitung, stets einen Liter Kochwasser pro 100 g Produkt bemessen.

PORZIONI E RESE

PORTIONEN UND ERTRAG

Resa dopo cottura <i>Ertrag nach dem Kochen</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Empfohlene Stückzahl pro Portion</i>	Porzioni per cartone <i>Portionsanzahl pro Karton</i>		
%	n.	n.		
20	6	16		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Parametri <i>Parameter</i>	Unità di Misura <i>Einheit</i>	Valori <i>Wert</i>
Carica Microbica Mesofila / <i>Mesophile mikrobielle Ladung</i>	ufc/g ; KbE/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>gesamte koliforme Bakterien</i>	ufc/g ; KbE/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia Coli</i>	ufc/g ; KbE/g	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Staphylococcus Aureus</i>	ufc/g ; KbE/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonellen</i>	/25g ; /25g	Assente
Listeria Monocytogenes / <i>Listeria Monocytogenes</i>	/25g ; /25g	O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

NÄHRSTOFFGEHALT - DURCHSCHNITTSWERT FÜR 100 GRAMM

Parametri <i>Parameter</i>	Unità di misura <i>Einheit</i>	Valori <i>Wert</i>
Valore energetico / <i>Brennwert</i>	kcal ; kcal	224
Valore energetico / <i>Brennwert</i>	kJ ; kJ	941
Proteine / <i>Eiweiss</i>	g ; g	11,5
Carboidrati / <i>Kohlenhydrate</i>	g ; g	25,5
di cui zuccheri / <i>davon Zucker</i>	g ; g	3,1
Grassi / <i>Fett</i>	g ; g	7,9
di cui acidi grassi saturi / <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	g ; g	4,5
Fibre / <i>Ballaststoffe</i>	g ; g	2,4
Sodio / <i>Natrium</i>	g ; g	0,39
Minerali / <i>Mineralien</i>	g ; g	1,7
Sale / <i>Salz</i>	g ; g	0,98

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

KONSERVIERUNGSBEDINGUNGEN

Frigorifero:	1 giorno
Kühlschrank:	1 Tag
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
Gefrierfach:	3 Tage
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
Gefrierfach * (-6°C):	1 Woche
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
Gefrierfach ** (-12°C):	1 Monat
Scomparto *** **** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
Gefrierfach *** **** (-18°C):	siehe Ablaufdatum auf Kartonetikette
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.	
Einmal aufgetaut, muss das Produkt im Kühlschrank aufbewahrt werden und innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden.	

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER**K115****ALLERGENI
ALLERGENE**

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstamm), und -erzeugnisse</i>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Krebstiere und -erzeugnisse</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Eier und -erzeugnisse</i>	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fisch und -erzeugnisse</i>	☐	☐
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Schalenfrüchte: Mandeln, Nüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pecan-Nüsse, Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und -erzeugnisse</i>	☒	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja und -erzeugnisse</i>	☐	☐
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)</i>	☒	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesamsamen und -erzeugnisse</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Sellerie und -erzeugnisse</i>	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Senf und -erzeugnisse</i>	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i>	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration höher als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO₂</i>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupine und -erzeugnisse</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Weichtiere und -erzeugnisse</i>	☐	☐

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Im fertigen Produkt enthalten, wie nach Rezeptvorlage***B:** Possibile cross contamination / *Mögliche Cross-Kontamination***DICHIARAZIONI****ZUSÄTZLICHE ANGABEN****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.**GVO:** *Surgital S.p.A. erklärt hiermit, dass die hergestellten Produkte den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, bezüglich der Kennzeichnung und der Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Nahrungsmittel, entsprechen.***Trattamenti con radiazioni ionizzanti:** Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
Behandlung mit ionisierenden Strahlen: *Surgital S.p.A. verwendet keine Rohstoffe, die durch ionisierende Strahlen behandelt werden.***Contaminanti:** Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.
Schadstoffe: *Gemäß EG-Verordnung 1881/2006 in geltender Fassung.***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.**Rückverfolgbarkeit:** *Surgital S.p.A. garantiert die vollständige Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien und identifiziert sorgfältig die*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K115

Bestimmungsorte aller Fertigprodukte, gemäß EG-Verordnung 178/2002.

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. garantisce, dass die Herstellung der Produkte unter Berücksichtigung der Vorschriften der EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene abläuft und sorgt streng dafür, dass ein Selbstkontroll-System, auf der Grundlage der HACCP-Methode, angewendet wird.</i>
Materiale di confezionamento:	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.
Verpackungsmaterial:	<i>Surgital S.p.A. garantiert, dass das Material der Primärverpackung, gemäß den geltenden Vorschriften für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln, geeignet ist.</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.
Rechtliche Hinweise:	<i>Surgital S.p.A. garantiert nur die, in dieser Produktionsbeschreibung erwähnten, Kriterien. Die Verwendung dieses Produkts kann Landesvorschriften unterstellt sein. Surgital Sp.A. ist nicht haftbar für unsachgemäßen und unrechtmäßigen Gebrauch dieses Produkts.</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.
Gültigkeit des Dokuments:	<i>Surgital S.p.A. aktualisiert dieses Dokument nach eigenem Gutdünken. Wer sich im Besitz dieses Dokuments befindet, ist dazu verpflichtet, sicherzustellen, dass er über die neueste Fassung verfügt.</i>

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI GENEHMIGUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN

Numero di riconoscimento:
Erkennungszeichen



Certificazioni:
Zertifikate

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



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER**K115****CONFEZIONAMENTO
VERPACKUNG**

Descrizione <i>Beschreibung</i>	Unità di misura <i>Masseinheit</i>	Imballo Primario <i>Primärverpackung</i>	Imballo Secondario <i>Sekundärverpackung</i>
Peso netto <i>Nettogewicht</i>	g	250	2000
Tipologia di packaging <i>Verpackungsart</i>		Vassoio con film <i>Platte mit Folie</i>	Cartone <i>Karton</i>
Tipo di materiale <i>Verpackungsmaterial</i>		PET/PE bianco; PET/PE trasparente <i>PET/PE weiss; PE/PET transparent</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft, weiss, niedrig gewellt</i>
Tara imballo <i>Verpackungsgewicht</i>	g	Vassoio 28; film 6 <i>Platte 28; Folie 6</i>	200 200
Dimensioni <i>Verpackungsgrösse</i>	mm	286 x 258 x 18	298 x 265 x 152
Unità per imballo <i>Einheiten pro Verpackung</i>	n.	/	8
Codice a barre <i>Strichcode</i>		/	8006967007993
Modalità di indicazione del lotto <i>Angaben zum Strichcode</i>		GG/MM/AAAA TT/MM/JJJJ	GG/MM/AAAA TT/MM/JJJJ
Modalità di indicazione del TMC <i>Angaben zum MHD</i>		MM/AAAA MM/JJJJ	MM/AAAA MM/JJJJ

A = Anno / J = Jahr ; M = Mese / M = Monat ; G = Giorno / T = Tag



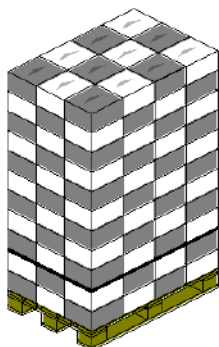
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K115

PALLETIZZAZIONE
PALETTISIERUNG

Tipo <i>Typ</i>	Cartoni per strato <i>Anzahl Kartons pro Lage</i> n.	Strati per pallet <i>Lagenanzahl</i> n.	Cartoni per pallet <i>Anzahl Kartons pro Palette</i> n.	Peso netto pallet <i>Nettogewicht Palette</i> kg	Altezza del pallet <i>Höhe der Palette</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	12	11	132	264	1816



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)

Redatto <i>Abgefasst von</i>	Verificato e approvato <i>Überprüft und genehmigt von</i>	N° e data di emissione <i>Nummer und Ausgabedatum</i>
MASOTTI MARIKA	FRANZONI SONIA	N° 1 del 03/11/14

Mariika Masotti

Sonia Franzoni