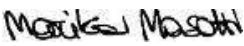


	SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION	CODICE ARTICOLO ARTIKELNUMMER	D05
--	--	----------------------------------	------------

Redatto Abgefasst von	Verificato e approvato Überprüft und genehmigt von	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO Nummer und Ausgabedatum PRODUKTSPEZIFIKATION
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 10 del 31/10/19

NOME PRODOTTO

BERSAGLIERI

PRODUKTNAME

BERSAGLIERI (DREIFARBIG)

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con spinaci e pomodoro surgelata

PRODUKTBESCHREIBUNG

Frische, tiefgekühlte Spinat-Tomaten-Eier-Pasta

**CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER**

D05

**MARCHIO
MARKE**

Laboratorio Tortellini



**IMBALLO
VERPACKUNG**

Cartone da 3 kg
3 kg Karton

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUKTTEMPERATUR**

Stoccaggio / Lagerung
Trasporto / Transport

< -18° C / 0°F
< -18° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 Monate vom Produktionsdatum



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



SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

D05

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua, pomodoro disidratato 0,6%, spinaci disidratati 0,3%, succo di rapa rossa disidratata (succo di rapa rossa disidratata, maltodestrine, regolatore di acidità: acido citrico), sale.

PUO' CONTENERE: SOIA.

ZUTATEN - DIE ALLERGENE SIND GROSSGESCHRIEBEN

Zutaten: HARTWEIZENGRIESS, EIER aus Bodenhaltung 18,5%, Wasser, getrocknete Tomate 0,6%, getrockneter Spinat 0,3%, dehydrierter roter Betensaft in Pulverform (dehydrierter roter Betensaft, Maltodextrin, Säureregulator: Zitronensäure), Salz.

KANN: SOJA enthalten.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN NACH DER ZUBEREITUNG

Aspetto:	forma tipica di maccheroncino leggermente ricurvo con superficie rigata.
Aussehen:	<i>typische Form eines leicht gebogenen Maccheroncino, mit gerillter Oberfläche.</i>
Colore:	pezzi giallo, verde e rosso intensi.
Farbe:	<i>intensives Gelb, Grün und Rot.</i>
Odore:	tipico della pasta all'uovo con spinaci e pomodoro.
Geruch:	<i>typisch, gegeben durch die Eier-Pasta mit Spinat und Tomate.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo con spinaci e pomodoro.
Geschmack:	<i>gegeben durch die Eier-Pasta mit Spinat und Tomate.</i>
Consistenza:	elastica.
Festigkeit:	<i>elastisch.</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>
Peso singolo pezzo <i>Gewicht Einzelteil</i>	g	1,3	Pezzi <i>Anzahl</i>	n./g	75/100
Lunghezza <i>Länge</i>	mm	40 - 50	Diametro <i>Durchmesser</i>	mm	6,5
Briciole <i>Krümel</i>	%	0,5	Pezzi rotti <i>Bruchteile</i>	%	1
Pezzi deformati <i>Verformte Einheiten</i>	%	1	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

Parametri di cottura Koch- und Backangaben

Modalità di preparazione Zubereitung

Acqua bollente:

4 - 5 min.



Kochendes Wasser:

- 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;*
 - *Nach belieben mit Sosse anmachen;*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

D05

- Für eine optimale Zubereitung, stets einen Liter Kochwasser pro 100 g Produkt bemessen.

PORZIONI E RESE

PORTIONEN UND ERTRAG

Peso consigliato per porzione <i>Empfohlenes Gewicht pro Portion</i>	Peso porzione dopo cottura <i>Ertrag pro Portion nach dem Kochen</i>	Resa dopo cottura <i>Ertrag nach dem Kochen</i>	Porzioni per cartone <i>Portionsanzahl pro Karton</i>	
g	g	%	n.	
100	150	50	30	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Parametri <i>Parameter</i>	Unità di Misura <i>Einheit</i>	Valori <i>Wert</i>
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Mesophile mikrobielle Ladung</i>	ufc/g ; <i>KbE/g</i>	< 300.000
Coliformi totali / <i>gesamte koliforme Bakterien</i>	ufc/g ; <i>KbE/g</i>	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia Coli</i>	ufc/g ; <i>KbE/g</i>	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Staphylococcus Aureus</i>	ufc/g ; <i>KbE/g</i>	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonellen</i>	/25g ; /25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	MPN/ 1 g ; /25 g	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>
Energia / <i>Energie</i>	kcal ; <i>kcal</i>	309
Energia / <i>Energie</i>	kJ ; <i>kJ</i>	1309
Proteine / <i>Eiweiss</i>	g ; <i>g</i>	12,7
Carboidrati / <i>Kohlenhydrate</i>	g ; <i>g</i>	55,5
di cui zuccheri / <i>davon Zucker</i>	g ; <i>g</i>	3,0
Grassi / <i>Fett</i>	g ; <i>g</i>	3,4
di cui acidi grassi saturi / <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	g ; <i>g</i>	1,0
Fibre / <i>Ballaststoffe</i>	g ; <i>g</i>	3,0
Sodio / <i>Natrium</i>	g ; <i>g</i>	0,22
Colesterolo / <i>Cholesterin</i>	mg ; <i>mg</i>	102
Vitamina A / <i>Vitamin A</i>	µg ; <i>µg</i>	<10
Vitamina C / <i>Vitamin C</i>	µg ; <i>µg</i>	35
Minerali / <i>Mineralien</i>	g ; <i>g</i>	1,5
Sale / <i>Salz</i>	g ; <i>g</i>	0,55

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**D05****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 1831/2003 e s.m. e i.
Schadstoffe: *Gemäß EG-Verordnung 1831/2003 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

D05

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>
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.
Verwendungszweck:	<i>Es sind keine anderen Verwendungszwecke, als die angegebenen vorgesehen. Das Produkt ist nicht geeignet für den Verzehr durch Personen mit Intoleranzen und/oder Nahrungsmittelallergien im Zusammenhang mit den angegebenen Allergenen auf dem Etikett</i>

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI GENEHMIGUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN

Numero di riconoscimento:
Erkennungszeichen



Certificazioni:
Zertifikate

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



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER**D05****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	3000	3000
Tipologia di packaging <i>Verpackungsart</i>		Sacchetto <i>Sack</i>	Cartone <i>Karton</i>
Tipo di materiale <i>Verpackungsmaterial</i>		HDPE trasparente stampato <i>HDPE transparent gedruckten</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft, weiss, niedrig gewellt</i>
Tara imballo <i>Verpackungsgewicht</i>	g	17	167
Dimensioni <i>Verpackungsgrösse</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 170
Unità per imballo <i>Einheiten pro Verpackung</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Strichcode</i>		/	8006967000758
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 M=mese / J = Jahr M=Monat ; G = Giorno / T = Tag ; X-S=dati fissi / X-S=Feste Daten



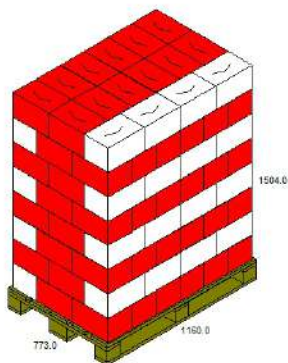
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

D05

**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)	16	10	160	480	1850



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)