



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K137

Redatto <i>Abgefasst von</i>	Verificato e approvato <i>Überprüft und genehmigt von</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>Nummer und Ausgabedatum PRODUKTSPEZIFIKATION</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA <i>Mariika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i>	N° 1 del 06/08/20

NOME PRODOTTO

TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO

PRODUKTNAME

TRIANGOLETTI MIT PARMIGIANO REGGIANO KÄSE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODUKTBESCHREIBUNG

Frische, tiefgekühlte Eier-Pasta mit Füllung

**CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER**

K137

**MARCHIO
MARKE**

DC



**IMBALLO
VERPACKUNG**

Cartone da 2 kg (10 vassoi con 24 pezzi ciascuno)
2 kg Karton (10 Platten mit je 24 Stück)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUKTTEMPERATUR**

Stoccaggio / Lagerung

< -18° C / 0°F

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*)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 60%: Parmigiano Reggiano DOP 20% (LATTE, sale, caglio), ricotta (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), LATTE intero fresco pastorizzato, acqua, pane (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, lievito di



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K137

birra, sale, destrosio, farina di GRANO maltato), mascarpone (crema di LATTE, correttore di acidità: acido citrico), fecola di patata, gelatina alimentare di origine animale, sale.
Ingredienti sfoglia: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%. PUO' CONTENERE: SOIA.

ZUTATEN - DIE ALLERGENE SIND GROSSGESCHRIEBEN

Füllungszutaten 60%: Parmigiano Reggiano DOP Käse 20% (MILCH, Salz, Lab), Ricotta (MOLKE, Salz, Säureregulator: Milchsäure), pasteurisierte FRISCHVOLLMILCH, Wasser, Brot (WEICHWEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Sonnenblumenöl, entrahmtes MILCHPULVER, Bierhefe, Salz, Dextrose, gemälztes WEIZENMEHL), Mascarpone Käse (MILCHSAHNE, Säureregulator: Zitronensäure), Kartoffelstärke, Lebensmittelgelatine tierischen Ursprungs, Salz. Teig-Zutaten: HARTWEIZENGRIESS, EIER aus Bodenhaltung 29%. KANN: SOJA ENTHALTEN.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN NACH DER ZUBEREITUNG**

Aspetto: pasta ripiena a forma di triangolo monosfoglia.
Pezzi unici sempre leggermente diversi l'uno dall'altro.

Aussehen: *gefüllte Pasta mit typischer Form einblättriges Dreieck
Einzigartige Stücke, immer leicht unterschiedlich.*

Colore: pasta giallo intenso, ripieno avorio.

Farbe: *Pasta in intensivem Gelb, Füllung in gelber Farbe.*

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno.

Geruch: *typisch, gegeben durch die Komponenten der Pasta und der Füllung.*

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso di Parmigiano Reggiano

Geschmack: *gegeben durch die gefüllte Eier-Pasta, mit intensivem Geschmack von Parmigiano Reggiano und einer leichten Note von Muskatnuss.*

Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido.

Festigkeit: *elastische Pasta, weiche Füllung.*

**CARATTERISTICHE FISICHE
PRODUKTEIGENSCHAFTEN**

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
Parameter	Masseinheit	Durchschnittswert	Parameter	Masseinheit	Durchschnittswert
Pasta Pasta	%	42	Ripieno Füllung	%	58
Peso singolo pezzo Gewicht Einzelteil	g	8,4	Lunghezza Länge	mm	40
Larghezza Breite	mm	42	Altezza Höhe	mm	12
Briciole Krümel	%	1	Pezzi rotti Bruchteile	%	2
Pezzi deformati Verformte Einheiten	%	2	Pezzi non farciti o parzialmente farciti nicht oder partielle gefüllte Einheiten	%	1
Corpi estranei Fremdkörper	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.
Die Fehler beziehen sich auf die einzelne Verkaufseinheit.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K137

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

ZUBEREITUNG

Parametri di cottura
Koch- und Backangaben

Modalità di preparazione
Zubereitung

Acqua bollente:

3 min.



- 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.

Kochendes Wasser:

- Die tiefgekühlte Pasta in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser geben;
- Sobald das Wasser wieder zu kochen beginnt, unter mehrmaligem Umrühren, nach Zeitangabe kochen lassen;
- Die Pasta abgiessen;
- Nach belieben mit Sosse anmachen;
- 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>	Pezzi consigliati per porzione <i>Empfohlene Stückzahl pro Portion</i>	Porzioni per cartone <i>Portionsanzahl pro Karton</i>
g	g	%	n.	n.
100	126	26	12	20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Parametri

Parameter

Carica Microbica Totale 30°C / *Mesophile mikrobielle Ladung*

Coliformi totali / *gesamte koliforme Bakterien*

Escherichia coli / *Escherichia Coli*

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Staphylococcus Aureus*

Salmonella spp. / *Salmonellen*

Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytoges*

Unità di Misura

Einheit

ufc/g ; KbE/g

ufc/g ; KbE/g

ufc/g ; KbE/g

ufc/g ; KbE/g

/25g ; /25g

MPN/ 1 g ; /25 g

Valori

Wert

< 300.000

< 1000

< 10

< 100

Assente

O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

NÄHRSTOFFGEHALT - DURCHSCHNITTSWERT FÜR 100 GRAMM

Parametri

Parameter

Energia / *Energie*

Energia / *Energie*

Proteine / *Eiweiss*

Carboidrati / *Kohlenhydrate*

di cui zuccheri / *davon Zucker*

Grassi / *Fett*

di cui acidi grassi saturi / *davon gesättigte Fettsäuren*

Fibre / *Ballaststoffe*

Sale / *Salz*

Unità di misura

Einheit

kcal ; kcal

kJ ; kJ

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

Valori

Wert

220

924

12,5

25,3

1,3

7,4

4,8

1,1

1,0

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

KONSERVIERUNGSBEDINGUNGEN

Frigorifero: 1 giorno

Kühlschrank: 1 Tag



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K137

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.

**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>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Krebstiere und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eier und -erzeugnisse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fisch und -erzeugnisse</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>Schalenfrüchte: Mandeln, Nüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pecan-Nüsse, Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesamsamen und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Sellerie und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Senf und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupine und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Weichtiere und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.*



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K137

Trattamenti con radiazioni ionizzanti: <i>Behandlung mit ionisierenden Strahlen:</i>	Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. <i>Surgital S.p.A. verwendet keine Rohstoffe, die durch ionisierende Strahlen behandelt werden.</i>
Contaminanti: <i>Schadstoffe:</i>	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>Gemäß EG-Verordnung 1881/2006 in geltender Fassung.</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.
Rückverfolgbarkeit:	<i>Surgital S.p.A. garantiert die vollständige Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien und identifiziert sorgfältig die Bestimmungsorte aller Fertigprodukte, gemäß EG-Verordnung 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. garantiert, 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>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K137

**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



**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	200	2000
Tipologia di packaging <i>Verpackungsart</i>		vassoio con film <i>Palette mit Folie</i>	Cartone <i>Karton</i>
Tipo di materiale <i>Verpackungsmaterial</i>		PET trasparente / PET trasparente <i>PET transparent- PET transparent</i>	Kraft onda bassa <i>Kraft niedrig gewellt</i>
Tara imballo <i>Verpackungsgewicht</i>	g	vassoio 27,5 - film 6 <i>Palette 27,5 / Folie 6</i>	230 230
Dimensioni <i>Verpackungsgröße</i>	mm	550 x 430	298 x 265 x 192
Unità per imballo <i>Einheiten pro Verpackung</i>	n.	24	10
Codice a barre <i>Strichcode</i>		/	8006967019484
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



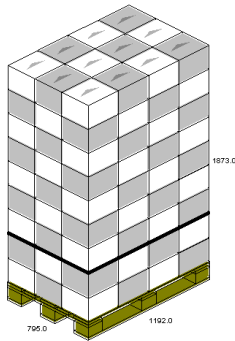
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

K137

**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	9	108	216	1880



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)