



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K136**

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>Marika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA  <i>Sonia Franzoni</i>	N° 0 del 31/01/20

**NOME PRODOTTO**

**BAULETTI CON PESCE SPADA E LIME**

**PRODUKTNAME**

**BAULETTI MIT SCHWERTFISCH UND LIMETTE**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

*Frische, tiefgekühlte Eier-Pasta mit Füllung*

**CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER**

**K136**

**MARCHIO  
MARKE**

DC



**IMBALLO  
VERPACKUNG**

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

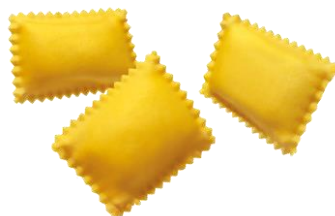
**TEMPERATURA PRODOTTO  
PRODUKTTEMPERATUR**

Stoccaggio / *Lagerung*  
Trasporto / *Transport*

< -18° C / 0°F  
< -18° 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* )



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K136**

**INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO**

Ingredienti ripieno 62%: PESCE SPADA 55%, ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), gelatina alimentare di origine animale, olio extra vergine di oliva, succo di lime 1%, sale, scorza di lime 0,1%, aglio.

Ingredienti sfoglia 38%: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%.

PUO' CONTENERE: SOIA.

**ZUTATEN - DIE ALLERGENE SIND GROSSGESCHRIEBEN**

Füllungszutaten 62%: SCHWERTFISCH 55%, Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säureregulator: Zitronensäure),

Paniermehl (WEICHWEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Salz, Bierhefe), Lebensmittelgelatine tierischen

Ursprungs, Extra Vergine Olivenöl, Limettensaft 1%, Salz, Limettenschale 0,1%, Knoblauch.

Teig-Zutaten 38%: HARTWEIZENGRIESS, EIER aus Bodenhaltung 29%.

KANN: SOJA enthalten.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE**

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN NACH DER ZUBEREITUNG**

<b>Aspetto:</b>	pasta ripiena a forma di parallelepipedo di grandi dimensioni con bordo zigrinato
<b>Aussehen:</b>	gefüllte Pasta in Form eines grossen Dreiecks mit glattem Rand.
<b>Colore:</b>	pasta giallo intenso, ripieno avorio chiaro
<b>Farbe:</b>	Pasta in intensivem Gelb, Füllung in hellem Elfenbein mit grünen Petersilienblättern und wilden Fenchel.
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
<b>Geruch:</b>	typisch, gegeben durch die Komponenten der Pasta und der Füllung.
<b>Sapore:</b>	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto delicato di pesce spada e note gradevoli di lime
<b>Geschmack:</b>	gegeben durch die gefüllte Eier-Pasta mit delikatem Geschmack von Schwertfisch und einer leichten Note von wilden Fenchel.
<b>Consistenza:</b>	pasta elastica, ripieno morbido.
<b>Festigkeit:</b>	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	%	38	Ripieno Füllung	%	62
Peso singolo pezzo Gewicht Einzelteil	g	20	Lunghezza Länge	mm	60
Larghezza Breite	mm	45	Altezza Höhe	mm	16
Briciole Krümel	%	1	Pezzi rotti Bruchteile	%	3
Pezzi deformati Verformte Einheiten	%	2	Pezzi non farciti o parzialmente farciti nicht oder partielle gefüllte Einheiten	%	2
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

# K136

### ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

#### ZUBEREITUNG

**Parametri di cottura  
Koch- und Backangaben**

**Modalità di preparazione  
Zubereitung**

**Acqua bollente:**

**5 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.
110	132	20	5	19

### 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**

216

905

13,8

18,8

3,1

9,3

4,8

0,91

1,2

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

#### KONSERVIERUNGSBEDINGUNGEN

**Frigorifero:** 1 giorno

**Kühlschrank:** 1 Tag



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K136**

<b>Scomparto ghiaccio:</b>	3 giorni
<b>Gefrierfach:</b>	3 Tage
<b>Scomparto * (-6°C):</b>	1 settimana
<b>Gefrierfach * (-6°C):</b>	1 Woche
<b>Scomparto ** (-12°C):</b>	1 mese
<b>Gefrierfach ** (-12°C):</b>	1 Monat
<b>Scomparto *** **** (-18°C):</b>	Vedi data impressa sulla confezione
<b>Gefrierfach *** **** (-18°C):</b>	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 checked="" 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 <sub>2</sub> <i>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration höher als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO<sub>2</sub></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

**K136**

<b>Trattamenti con radiazioni ionizzanti:</b> <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>
<b>Contaminanti:</b> <i>Schadstoffe:</i>	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>Gemäß EG-Verordnung 1881/2006 in geltender Fassung.</i>
<b>Rintracciabilità:</b>	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.
<b>Rückverfolgbarkeit:</b>	<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>
<b>HACCP:</b>	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.
<b>HACCP:</b>	<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>
<b>Materiale di confezionamento:</b>	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.
<b>Verpackungsmaterial:</b>	<i>Surgital S.p.A. garantiert, dass das Material der Primärverpackung, gemäß den geltenden Vorschriften für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln, geeignet ist.</i>
<b>Note legali:</b>	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.
<b>Rechtliche Hinweise:</b>	<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>
<b>Validità del documento:</b>	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.
<b>Gültigkeit des Dokuments:</b>	<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>
<b>Identificazione dell'uso previsto:</b>	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.
<b>Verwendungszweck:</b>	<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

**K136**

**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	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 27,5; 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>		/	8006967019415
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



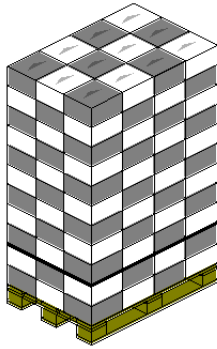
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K136**

**PALLETIZZAZIONE  
PALETTISIERUNG**

<b>Tipo</b> <i>Typ</i>	<b>Cartoni per strato</b> <i>Anzahl Kartons pro Lage</i> n.	<b>Strati per pallet</b> <i>Lagenanzahl</i> n.	<b>Cartoni per pallet</b> <i>Anzahl Kartons pro Palette</i> n.	<b>Peso netto pallet</b> <i>Nettogewicht Palette</i> kg	<b>Altezza del pallet</b> <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 )