



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K132**

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 16/09/16

NOME PRODOTTO

**PANCIOTTI CON FINFERLI E FONTINA DOP**

PRODUKTNAME

**PANCIOTTI MIT PFIFFERLINGEN UND FONTINA KÄSE DOP**

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

PRODUKTBESCHREIBUNG

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE EIER-PASTA MIT FÜLLUNG

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K132**

MARCHIO  
MARKE

DC



IMBALLO  
VERPACKUNG

Cartone da 2 kg (7 vassoi con 9 pezzi ciascuno)  
2 kg Karton (7 Platten mit je 9 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 )



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K132**

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

INGREDIENTI RIPIENO 66%: POLENTA DI FARINA DI MAIS BIANCO (ACQUA, FARINA DI MAIS BIANCO), RICOTTA (SIERO DI latte, latte, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO CITRICO), FONTINA DOP 18,5% (latte, SALE, CAGLIO), FUNGHI FINFERLI 18,5% (CANTHARELLUS CIBARIUS), PREZZEMOLO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE, AGLIO, PEPE.

INGREDIENTI SFOGLIA 34%: SEMOLA DI grano DURO, uova 29%.

**ZUTATEN - DIE ALLERGENE SIND KLEINGESCHRIEBEN**

FÜLLUNGSZUTATEN 66%: POLENTA AUS WEISSEM MAISMEHL (WASSER, WEISSES MAISMEHL), RICOTTA (Molke, Milch, SALZ, SÄUREREGULATOR: ZITRONENSÄURE), FONTINA DOP KÄSE 18,5% (Milch, SALZ, LAB), PFIFFERLING 18,5% (CANTHARELLUS CIBARIUS), PETERSILIE, EXTRA VERGINE OLIVENÖL, SALZ, KNOBLAUCH, PFEFFER.

TEIG-ZUTATEN 34%: Hartweizengriess, Eier 29%.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE**

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN NACH DER ZUBEREITUNG**

<b>Aspetto:</b>	pasta ripiena a forma tondeggiante, di grandi dimensioni con bordatura liscia.
<b>Aussehen:</b>	<i>gefüllte Pasta in runder, grosser Form mit glattem Rand.</i>
<b>Colore:</b>	pasta giallo intenso, ripieno bianco avorio con pezzetti di funghi finferli e foglioline di prezzemolo in evidenza.
<b>Farbe:</b>	<i>Pasta in intensivem Gelb, Füllung in rosa-orange mit ersichtlichen Jakobsmuschelstücken.</i>
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
<b>Geruch:</b>	<i>typisch, gegeben durch die Komponenten der Pasta und der Füllung.</i>
<b>Sapore:</b>	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con intenso di Fontina DOP e di funghi finferli
<b>Geschmack:</b>	<i>gegeben durch die gefüllte Eier-Pasta mit süsslich-delikatem Geschmack von Jakobsmuscheln und Eismeergarnelen, mit einer leichten Note von Koriander.</i>
<b>Consistenza:</b>	pasta elastica, ripieno morbido.
<b>Festigkeit:</b>	<i>elastische Pasta, weiche Füllung.</i>

**CARATTERISTICHE FISICHE**

**PRODUKTEIGENSCHAFTEN**

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
Parameter	Masseinheit	Durchschnittswert	Parameter	Masseinheit	Durchschnittswert
Pasta <i>Pasta</i>	%	34	Ripieno <i>Füllung</i>	%	66
Peso singolo pezzo <i>Gewicht Einzelteil</i>	g	32 - 33	Diametro <i>Durchmesser</i>	mm	70
Briciole <i>Krümel</i>	%	1	Pezzi rotti <i>Bruchteile</i>	%	2
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.*



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K132**

**ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE**

**ZUBEREITUNG**

**Acqua bollente:**  


**Parametri di cottura  
Koch- und Backangaben**  
7 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 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**

Resa dopo cottura Ertrag nach dem Kochen	Pezzi consigliati per porzione Empfohlene Stückzahl pro Portion	Porzioni per cartone Portionsanzahl pro Karton		
%	n.	n.		
15	4	15		

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN**

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

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI**

**NÄHRSTOFFGEHALT - DURCHSCHNITTSWERT FÜR 100 GRAMM**

Parametri Parameter	Unità di misura Einheit	Valori Wert
Valore energetico / Brennwert	kcal ; kcal	186
Valore energetico / Brennwert	kJ ; kJ	779
Proteine / Eiweiss	g ; g	8,9
Carboidrati / Kohlenhydrate	g ; g	21,3
di cui zuccheri / davon Zucker	g ; g	3,5
Grassi / Fett	g ; g	6,4
di cui acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäuren	g ; g	4,0
Fibre / Ballaststoffe	g ; g	3,4
Sale / Salz	g ; g	0,67

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

**KONSERVIERUNGSBEDINGUNGEN**

**Frigorifero:** 1 giorno  
**Kühlschrank:** 1 Tag  
**Scomparto ghiaccio:** 3 giorni



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K132**

**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 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.*

**Trattamenti con radiazioni ionizzanti:** Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K132**

<b>Behandlung mit ionisierenden Strahlen:</b>	<i>Surgital S.p.A. verwendet keine Rohstoffe, die durch ionisierende Strahlen behandelt werden.</i>
<b>Contaminanti: Schadstoffe:</b>	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

**K132**

**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



**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	286	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 27,5; 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.	/	7
Codice a barre <i>Strichcode</i>		/	8006967016407
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



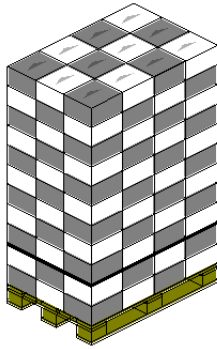
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO  
ARTIKELNUMMER

**K132**

**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 )