



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO SUPERFINI
1000g



Informazioni generali	
Stabilimento di produzione	Pastificio Avesani s.r.l.
Nome del prodotto	Tortellini al prosciutto crudo superfini (1000g)
Codice	A1001
Denominazione legale di vendita del prodotto	Pasta fresca all'uovo con ripieno di prosciutto crudo
Ingredienti	<p><i>Ingredienti della pasta (67%):</i> farina di GRANO tenero, semola di GRANO duro, UOVA 22%; <i>ripieno (33%):</i> carni miste suine e bovine, pangrattato (farina di GRANO tenero, lievito di birra, sale), prosciutto crudo 19% (carne suina, sale), mortadella (carne suina, proteine del LATTE, sale, aromi, spezie, zucchero, PISTACCHI), formaggio Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), aromi, siero di LATTE in polvere, fibra vegetale, spezie.</p> <p><i>Può contenere tracce di SOIA, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, PESCE e CROSTACEI.</i></p>
Composizione percentuale ingredienti caratterizzanti	Uova 22% sulla pasta Prosciutto crudo 19% sul ripieno
Shelf-life	<ul style="list-style-type: none">• Giorni minimi garantiti: 45 dalla spedizione;• Giorni massimi: 65 dalla fabbricazione;• Giorni validati 120.
Codifica del Lotto	LXXXYZ + ora:minuti L (lotto), XXX (calendario giuliano), Y (linea di produzione), Z (confezionatrice)
Bollo CE	IT 1770/L CE
Codice EAN	8011242000101
Peso netto	1000g e
Modalità di conservazione	4° C Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.
Istruzione per la cottura	Cuocere in acqua salata bollente per 3 minuti. Scolare e condire a piacere.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO SUPERFINI
1000g



Caratteristiche organolettiche

	Aspetto	Forma tipica del tortellino, con cappe.
Da cuocere	Odore	Caratteristico sia nella pasta (con lieve nota di uova) che nel ripieno (aromatico). Odori anomali assenti.
	Colore	Giallo paglierino, leggermente lucido in superficie (senza puntature bianche o nere) ed esente da colorazioni anomale.
	Aspetto	Prodotto dalla consistenza tipica della pasta all'uovo, con buona tenuta in cottura, senza rotture e perdite di ripieno.
Cotto¹	Odore	Caratteristico di pasta all'uovo cotta senza note anomale.
	Sapore	Tipico del prosciutto crudo, sapido ed equilibrato. Esente da sapori estranei.
	Colore	Giallo paglierino chiaro con opacità superficiale tipica della pasta all'uovo cotta.

Analisi microbiologiche

Parametri	Valori di riferimento	Unità di misura	Metodo
CBT	<10 ⁵	ufc/g	ISO 4833
<i>Enterobatteri totali</i>	<10 ²	ufc/g	ISO 21528 1-2
<i>Clostridium perfringens</i>	<10 ²	ufc/g	MIP
<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	ufc/g	MIP
<i>Escherichia Coli</i>	<10	ufc/g	ISO 21528 1-2
<i>Stafilococchi aurei C+</i>	<10	ufc/g	EN 68882
<i>Salmonelle</i>	Assenti	/25g	ISO 6579
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenti	/25g	ISO 11290 -1

Analisi chimico-fisiche

Tortellino	
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Parametri merceologici	A norma di legge
Corpi estranei (metallici e non)	Assenti (corpi metallici ≥ 1.8 mm)
Pezzi rotti/aperti	< 5%
Lunghezza	ND
Diametro	ND
Peso/pezzo	2 g
Attività dell'acqua (a _w)	0,39
Sfoglia	
Spessore	0,60 mm
Pezzi/confezione	500
N° uova/Kg semola	≥ 6
Umidità	< 30%
Attività dell'acqua (a _w)	> 0,92
Ceneri	< 1,1%
Proteine (Nx5,70)	> 12,5% s/s
Acidità	< 5%
Sale	< 4% s/s
Grassi	> 5

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	1390 kJ -330 kcal
Grassi	10,7 g
Di cui acidi grassi saturi	4,6 g
Carboidrati	44,6 g
Di cui zuccheri	1,6 g
Proteine	13,9 g
Sale	1,1 g

¹ In acqua non salata per un tempo non superiore a quello di cottura



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO SUPERFINI
1000g



Dichiarazioni allergeni (All. II Reg. UE 1169/2011)

Tipologia	Presenza nel prodotto	Presenza sulla linea	Presenza nello stabilimento
Cereali contenenti glutine	Si	Si	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	Si
Uova e prodotti a base di uova	Si	Si	Si
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	Si
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No	Si
Latte e prodotti derivati(incluso lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio ²	Si	Si	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	Si
Senape e prodotti a base di senape	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

Dichiarazione OGM-free	Il prodotto non deriva da OGM e non contiene OGM. L'etichettatura è conforme al Reg. CE 1829/2003 e al Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche.
------------------------	--

² Fanno parte di questa categoria: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis*), noci del Brasile (*Bertholetia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO SUPERFINI
1000g



Imballaggio primario	
Tipo confezione	Sacchetto
Materiale	PA-PP
Dimensioni	27x20x5
Atmosfera protettiva	N ₂ (O ₂ residuo max 1,5%)
Diciture legali e altre diciture	In italiano: ingredienti, peso netto, modalità di conservazione, modalità di cottura, bollo CE.
Imballaggio secondario	
Pezzi/Cartone	4
Kg/Cartone	4
Dimensioni cartone	30x20x20
Materiale	KBST/242/B
Pallet	
Tipo	EUR H 120x80
Strato/pallet	5
Cartoni/strato	16
N° cartoni/pallet	80
Kg/pallet	320
Protezione pallet	Film estensibile

Data emissione	Revisione	Preparata da	Approvata da
05/05/2016	09	RGQ	DIR