



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CAPPELLETTI ALLA CARNE 1000g**



| Informazioni generali                                |   |
|--|---|
| Stabilimento di produzione                           | Pastificio Avesani s.r.l.   |
| Nome del prodotto                                    | Cappelletti alla carne (1000g)  |
| Codice   | A1003   |
| Denominazione legale di vendita del prodotto         | Pasta fresca all'uovo con ripieno alla carne  |
| Ingredienti  | <b>Ingredienti della pasta (67%):</b> farina di <b>GRANO</b> tenero, semola di <b>GRANO</b> duro, <b>UOVA 22%</b> ; <b>ripieno (33%):</b> carni miste suine e bovine 38%, pangrattato (farina di <b>GRANO</b> tenero, lievito di birra, sale), mortadella (carne suina, proteine del <b>LATTE</b> , sale, aromi, spezie, zucchero, <b>PISTACCHI</b> ), siero di <b>LATTE</b> in polvere, aromi, fibra vegetale, formaggio Grana Padano D.O.P. ( <b>LATTE</b> , sale caglio, conservante: lisozima-proteina dell' <b>UOVO</b> ), spezie. <i>Può contenere tracce di <b>SOIA, SEDANO e FRUTTA A GUSCIO.</b></i> |
| Composizione percentuale ingredienti caratterizzanti | Uova 22% sulla pasta<br>Carne mista 38% sul ripieno   |
| Shelf-life   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Giorni minimi garantiti: 45 dalla spedizione;</li> <li>• Giorni massimi: 65 dalla fabbricazione;</li> <li>• Giorni validati 120.</li> </ul>  |
| Codifica del Lotto                                   | LXXYZ + ora:minuti<br>L (lotto), XXX (calendario giuliano), Y (linea di produzione), Z (confezionatrice)  |
| Bollo CE   | IT 1770/L CE  |
| Codice EAN   | 8011242120878   |
| Peso netto   | 1000g e   |
| Modalità di conservazione                            | 4° C<br>Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.  |
| Istruzione per la cottura                            | Cuocere in acqua salata bollente per 6 minuti. Scolare e condire a piacere.   |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CAPPELLETTI ALLA CARNE 1000g**



**Caratteristiche organolettiche**

|                    |         |  |
|--------------------|---------|--|
| Da cuocere         | Aspetto | Forma tipica del cappelletto, con cappe.   |
|                    | 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.   |
| Cotto <sup>1</sup> | Aspetto | Prodotto dalla consistenza tipica della pasta all'uovo, con buona tenuta in cottura, senza rotture e perdite di ripieno. |
|                    | Odore   | Caratteristico di pasta all'uovo cotta senza note anomale.   |
|                    | Sapore  | Tipico di carne, 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 <sup>5</sup>      | ufc/g           | ISO 4833      |
| <i>Enterobatteri totali</i>    | <10 <sup>2</sup>      | ufc/g           | ISO 21528 1-2 |
| <i>Clostridium perfringens</i> | <10 <sup>2</sup>      | ufc/g           | MIP           |
| <i>Bacillus cereus</i>         | <10 <sup>2</sup>      | 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**

| <b>Cappelletto</b>                    |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 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                            | 4 g                                |
| Attività dell'acqua (a <sub>w</sub> ) | 0,45                               |
| <b>Sfoglia</b>                        |                                    |
| Spessore                              | 0,75 mm                            |
| Pezzi/confezione                      | 250                                |
| N° uova/Kg semola                     | ≥ 6                                |
| Umidità                               | < 30%                              |
| Attività dell'acqua (a <sub>w</sub> ) | > 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                    | 1323 kJ-314 kcal |
| Grassi                     | 10,0 g           |
| Di cui acidi grassi saturi | 6,5 g            |
| Carboidrati                | 42,9 g           |
| Di cui zuccheri            | 5,0 g            |
| Proteine                   | 12,1 g           |
| Sale                       | 1,2 g            |

<sup>1</sup> In acqua non salata per un tempo non superiore a quello di cottura



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CAPPELLETTI ALLA CARNE 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                   | No                          |
| Uova e prodotti a base di uova                     | Si                    | Si                   | Si                          |
| Pesce e prodotti a base di pesce                   | No                    | No                   | No                          |
| 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 <sup>2</sup>                       | 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.<br>L'etichettatura è conforme al Reg. CE 1829/2003 e al Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche. |
|------------------------|--|

<sup>2</sup> 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



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**CAPPELLETTI ALLA CARNE 1000g**

| Imballaggio primario             |  |
|----------------------------------|--|
| Tipo confezione                  | Sacchetto  |
| Materiale                        | PA-PP  |
| Dimensioni                       | 27x20x5  |
| Atmosfera protettiva             | N <sub>2</sub> (O <sub>2</sub> residuo max 1,5%)   |
| Diciture legali e altre diciture | In italiano, francese, inglese, spagnolo e tedesco: 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   |

| <i>Data emissione</i> | <i>Revisione</i> | <i>Preparata da</i> | <i>Approvata da</i> |
|-----------------------|------------------|---------------------|---------------------|
| 05/05/2016            | 08 (11.10.19)    | RGQ                 | DIR                 |