



SCHEDA TECNICA

Technical Data sheet

Revisione: 11
Data *Date*: 27.09.2021
Da *By*: CQ
Approvata: M.Morsiani

Prodotto <i>Product</i>	TORTELLONI VERDI CON RICOTTA E SPINACI <i>GREEN TORTELLONI WITH RICOTTA AND SPINACH</i>
Marchio <i>Brand</i>	PASTA FRESCA ROSSI
Denominazione legale <i>Legal designation</i>	Pasta fresca all'uovo con spinaci e con ripieno <i>Fresh egg pasta with spinach and with filling</i>
Peso <i>Weight</i>	250 g e
Codice articolo <i>Product code</i>	VERD250/2VAS
Shelf life <i>Use by</i>	60 giorni <i>60 days</i>
Lotto <i>Batch</i>	Data di scadenza + lotto stampato su fronte confezione <i>Best Before + batch number printed on top of pack</i>
T° di conservazione <i>Storage temperature</i>	+2°C / +6°C
T° di trasporto <i>Transport temperature</i>	max 7°C

Elenco ingredienti <i>Ingredients</i>	Ingredienti - Pasta: farina di GRANO tenero, UOVA 11%, semola di GRANO duro, spinaci 5%. Ripieno: Ricotta 16% (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), formaggi (LATTE, sale, caglio, fermenti, conservante: lisozima da UOVA), pangrattato (farina di GRANO tenero, sale), spinaci 6%, siero di LATTE, olio di semi di girasole, amidi, fibra vegetale (bambù), sale, aromi naturali (da LATTE), noce moscata, aglio. <i>Ingredients - Pasta: WHEAT flour, EGGS 11%, durum WHEAT semolina, spinach 5%</i> <i>Filling: Ricotta 16% (WHEY, MILK cream, salt), cheeses (MILK, salt, rennet, lactic enzyme, preservative: lysozyme from EGG), breadcrumbs (WHEAT flour, salt), spinach 6%, MILK serum, sunflower oil, starch, vegetable fiber, salt, natural flavorings (MILK), nutmeg, garlic.</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Vedere gli ingredienti in MAIUSCOLO <i>See ingredients in CAPITAL</i>
Può contenere <i>May contain</i>	Mandorle, pistacchi, soia, senape, sedano <i>Almonds, pistachos, soy, mustard, celery</i>
Cottura <i>Cooking time</i>	4 minuti <i>4 minutes</i>
Altre indicazioni <i>Other informations</i>	Consumare previa cottura entro la data indicata sul bordo della confezione. Conservare in frigorifero tra +2°C e +6°C e consumare entro 3 giorni dall'apertura della confezione. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. <i>To be eaten after cooking. Use by: see date printed on the top of the pack.</i> <i>Once opened, keep refrigerated at +2°C/+6°C and consume within 3 days.</i> <i>Product packaged in a protective atmosphere.</i>
Dichiarazione nutrizionale media per 100 g <i>Average nutritional values 100 g</i>	Energia 1052 kJ – 250 kcal; Grassi 6.4 g, di cui acidi grassi saturi 2,3 g; Carboidrati 38 g, di cui zuccheri 3,7 g; Fibre 2.1 g; Proteine 10 g; Sale 0,97 g <i>Energy 1052 kJ – 250 kcal; Fat 6.4 g, of which saturates 2,3 g; Carbohydrate 38 g, of which sugar 3,7 g; Fibre 2.1 g; Protein 10 g; Salt 0,97 g</i>



SCHEDA TECNICA

Technical Data sheet

Revisione: 11
Data *Date*: 27.09.2021
Da *By*: CQ
Approvata: M.Morsiani

Processo <i>Process</i>	Produzione pasta, produzione ripieno → trafilatura e riempimento → formatura → pastorizzazione → deumidificazione → packaging → metal detector → etichettatura → pallettizzazione → stoccaggio a t° controllata → trasporto <i>Pasta production, Filling production → wire drawing, load filling → assemble → pasteurization → abatement → packaging → metal detector → labeling → palletization → storage control t° → transport</i>	
Caratteristiche microbiologiche, chimiche e fisiche <i>Microbiological, Chemical and physical properties</i>	Parametri <i>Parameters</i>	Limiti <i>Limits</i>
	CBT <i>TBC</i>	<10 ⁶ ufc/g
	Stafilococchi C+ <i>Staphylococci c+</i>	<5x10 ² ufc/g
	Lieviti e Muffe <i>Yeast and Moulds</i>	<10 ⁴ ufc/g
	Clostridi S.R. <i>S.R. Clostridia</i>	<10 ² ufc/g
	Enterobatteri <i>Enterobacteria</i>	<10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g
	Bacillus Cereus <i>Bacillus Cereus</i>	<10 ² ufc/g
	Salmonella spp <i>Salmonella spp</i>	Assente in 25g <i>Absent in 25g</i>
	Listeria monocyt. <i>Listeria monocyt.</i>	Assente in 25g <i>Absent in 25g</i>
	aw <i>Aw</i>	0,92≤x≤0,97
	Umidità % <i>Humidity %</i>	> 24%
	Numero uova <i>Eggs number</i>	>4 uova/kg <i>4 eggs per kg of flour</i>
	Steroli sulla pasta <i>Sterols</i>	> 0,130 g/ 100g s s
	acidità pasta <i>Acidity %</i>	max 7 gradi di acidità <i>max 7° of acidity</i>
	estratto etereo sulla pasta <i>ethereal extract</i>	>2,50 g/100g s.s.
	Antiparassitari <i>Pesticides</i>	Conforme ai <i>Compliant with</i> : Regolamento <i>Regulation</i> 396/2005 Regolamento <i>Regulation</i> 149/2008
	Ocratossina A <i>Ochratoxin A</i>	Conforme al reg 1881/2006 e succ agg <i>Compliant with reg 1881/2006 asa</i>
	Aflatossine B1+B2+G1+G2 <i>Aflatoxins B1 + B2 + G1 + G2</i>	
	DON <i>DON</i>	
	Corpi estranei/ Insetti vivi o morti <i>Foreign bodies / Live or dead insects</i>	Assenti <i>Absent</i>
Packaging primario <i>Primary packaging</i>	Vaschetta A-PET/EVOH/PE + etichetta PP, termoformata con chiusura termosaldada. Non spellicolabile. Codice di smaltimento 7 other, raccolta differenziata PLASTICA. 150 x 200 x 45 mm <i>A-PET / EVOH / PE tray + PP label, thermoformed with heat-sealed closure. Not peelable. Waste code 7 others, PLASTIC differentiated garbage.</i> 150 x 200 x 45 mm	
Packaging secondario <i>Secondary packaging</i>	Cartone ondulato. Codice di smaltimento PAP 20, raccolta differenziata carta. 300 x 400 x 135 mm 12 pezzi per cartone, peso lordo 3,4 kg <i>Corrugated cardboard. Waste code PAP20, PAPER differentiated garbage.</i> 300 x 400 x 135 mm 12 pieces per box, gross weight 3,4 kg	
Pallettizzazione <i>Pallettising</i>	EPAL 120 cartoni (10 strati x 12 colli) h 149 cm <i>EPAL 120 boxes (10 layer x 12 boxes) h 149 cm</i>	
Codice EAN prodotto <i>EANcode product</i>	8004996008165	
Codice EAN cartone <i>EANcode box</i>	08004996900018	