

1.0	Denominazione di vendita / Sale name:	Cappelletti prosciutto crudo
2.0	Descrizione / Description:	Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno di prosciutto crudo. Fresh egg pasta of durum wheat semolina with cured ham filling.
3.0	Ingredienti: semola di grano duro, uova (18% sul prodotto finito), prosciutto crudo (14% sul prodotto finito) (carne di suino, sale, conservante: E252), siero di latte in polvere, mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, aromi naturali, zucchero (saccarosio, destrosio), spezie, antiossidante: E300, conservante: E250), carne bovina/suina (suino, bovino, sale, farina di grano tenero, aromi naturali, conservanti: E250, antiossidante: E301), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito), formaggio Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uova), aromi, sale, spezie. <i>Confezionato in atmosfera protettiva.</i> Ingredients: durum wheat semolina, eggs (18% on finished product), cured ham (14% on finished product) (pork meat, salt, preservative: E252), milk whey powder, mortadella (pork, pork tripe, salt, natural flavors, sugar (sucrose, dextrose), spices, antioxidant: E300, preservative: E250), pork and beef meat (pork meat, beef meat, salt, wheat flour, natural flavourings, preservative: E250, antioxidant: E301), breadcrumbs (wheat flour, salt, yeast), Grana Padano cheese (milk, salt, rennet, preservative: lysozyme from egg), flavourings, salt, spices. <i>Packaged in a protective atmosphere.</i>	
	Pasta: 60% ±3%	Spessore sfoglia / Puff pastry thickness: 0,65 mm
	Ripieno / Filling: 40% ±3%	Uova per ogni kg di semola / Eggs for each semolina kg: min. n.4
4.0	Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics:	
	Aspetto: Cappelletto Shape: Cappelletto-Tortellino / ring-shaped filled pasta	
	Colore: Giallo intenso Colour: Bright yellow	
	Odore: Classico da pasta fresca Smell: Typical of fresh pasta Sapore: Rotondo con spiccata nota di prosciutto crudo. Taste: Round with a marked cured ham note.	
5.0	Shelf – life	
	Dalla data di produzione / From Production Date:	75 giorni / days
	Scadenza residua alla consegna / Shelf life at delivery:	70 giorni / days
	Dopo l'apertura della confezione / Shelf-life after opening:	3 giorni / days
	Formato / Date Format:	DD.MM.YYYY
6.0	Lotto di produzione / Batch number:	Lettera L maiuscola seguita da sei cifre e una lettera maiuscola L capital letter followed by 6 digits and a capital letter es. L. 123456 A
7.0	Modalità di conservazione / Storage:	0/4°C / Store at max +4°C
8.0	Modalità di trasporto e consegna / Transport and delivery:	0/8°C / Store at max +8°C

9.0	Modalità di preparazione / Preparation:
	Cuocere in abbondante acqua salata per massimo 3 minuti, togliere i cappelletti dall'acqua con un mestolo forato e condire con un po' di burro e 2 foglie di salvia o a piacere. Da consumarsi previa cottura. Cook in abundant boiling salted water for maximum 3 minutes, drain and flavour as like. To be consumed after cooking.

10.0	Caratteristiche prodotto / Product:	
	Peso netto / Net weight (D.lgs 690):	1000g250g
	Lunghezza pezzo / Piece length:	///
	Diametro pezzo / Piece diameter:	30 mm
	Spessore pezzo / Piece thickness:	15 mm
	Peso singolo pezzo / Single piece weight:	3 g
	Numero di pezzi per 100 g di prodotto / Number of pieces for 100g:	34
	Pezzi per ogni confezione / Pieces for each package:	334 (+/-1)85 (+/-1)

11.0	Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters:			
	Parametri / Parametre	Unità di misura / Unit	Valori standard / Values	Valori Massimi / Maximum values
	Carica Batterica Mesofila / Total Plate Count	UFC/g	< 10 ⁴	10 ⁵
	Enterobatteri / Enterobacteriaceae	UFC/g	< 10 ²	10 ³
	Stafilococchi coagulasi positivi / Stafilococchi coagulase +	UFC/g	< 10 ²	5x10 ²
	<i>Salmonella spp.</i>	/25 g	Assente / Abs.	Assente / Abs.
	<i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	Assente / Abs.	Assente / Abs.
	Muffe / Moulds	UFC/g	< 10 ²	10 ³
	Lieviti / Yeasts	UFC/g	< 10 ³	10 ⁴
	<i>Bacillus Cereus</i>	UFC/g	< 10 ²	10 ³

12.0	Valori nutrizionali medi / Average nutritional values per 100 g:		
	Parametri / Parameters	Unità di misura / Unit	Valori / Values
	Energia / Energy	kJ	1249
		kcal	296
	Grassi / Fat	g	6,9
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fat	g	1,9
	Carboidrati / Carbohydrates	g	44
	di cui zuccheri / of which sugar	g	1,0
	Fibre / Fibre	g	1,8
	Proteine / Protein	g	14
Sale / Salt (NaCl)	g	1,8	

13.0	Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical-physical parameters:		
	Parametri / Parameters	Unità di misura / Unit	Valori / Values
	Umidità / Moisture:	%	40% ± 10

14.0	Allergeni / Allergens:				
		Presenza nel prodotto finito / Presence on finished product	Origine materia prima / Origin-raw material	Cross contamination	Presenza nello stesso sito produttivo / Presence on production site
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Cereals containing gluten and product thereof	Si / Yes	Semola, carne bovina e suina, pangrattato / Semoli-		Si / Yes

			na, pork and beef meat, breadcrumbs		
	Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and product thereof	No		Possibile \ possible	Si / Yes
	Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	Si / Yes	Uova, Grana Padano / Eggs, Grana Padano cheese		Si / Yes
	Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	No		Possibile \ possible	Si / Yes
	Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and product thereof	No			No
	Soia e prodotti a base di soia / Soy and products thereof	No	Semola, pangrattato / Semolina, breadcrumbs	Si (semola, pangrattato) / Yes (semolina, breadcrumbs)	Si / Yes
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	Si / Yes	Formaggio, siero di latte / Cheese, milk whey		Si / Yes
	Frutta a guscio e prodotti derivati / Nuts and product thereof	No		Possibile \ possible	Si / Yes
	Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	No			No
	Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	No	Semola, pangrattato / Semolina, breadcrumbs	Si (semola, pangrattato) / Yes (semolina, breadcrumbs)	No
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seed and products thereof	No			No
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or >10 mg/l as SO ₂	No			No
	Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof	No			No
	Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	No		Possibile \ possible	Si / Yes

15.0	Difetti e tolleranze / Defects and tolerances:	
	Pezzi non farciti / Unfilled pieces:	0
	Pezzi rotti o malformati / Broken pieces:	0
	Pezzi con fuoriuscita di ripieno dopo cottura / Pieces with loss of filling once cooked:	1
16.0	OGM / GMO:	NON sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM). There are NO ingredients derived from Genetically Modified Organism (GMO).
17.0	Trattamenti ionizzanti / Ionization:	NON si utilizzano trattamenti ionizzanti durante la realizzazione del prodotto. There are NO ingredients undergone to ionization.
18.0	Rintracciabilità / Traceability:	Si garantisce per tutti i prodotti la piena rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/2002. We hereby guarantee the traceability of the product according to EC Reg. 178/2002.
19.0	Confezionamento ed imballo / Packaging:	

	Cod. articolo / Article cod.:	0000016010103	0000011010103
	EAN cod:	8017268125248	8017268123466
	Cod. cartone / Case code:	18017268125245	18017268123463
	Unità di vendita / Primary packaging unit:	1000 g	250 g
	Unità di vendita collo/ Secondary packaging unit:	4 kg	3 kg
	Unità per collo / Unitas per cartons:	4 x 1000 g	12 x 250 g
	Codice intrastat / Intrastat code	19022099	
	Imballo Primario / Primary packaging		
	Descrizione / Description	Vaschetta in film plastico termosaldato / Plastic tray, heat-welding	
	Composizione / Composition	Coperchio / Upper film: Poliestere/Polyester + Polietilene/Polyethylene	
		Vaschetta / Tray: APET PE EVOH PE	
		Vaschetta / Tray + Film Plastica mista – Raccolta PLASTICA Mixed plastic – PLASTIC collection	
	Composizione / Composition	Etichetta / Label Plastica polipropilene - Raccolta PLASTICA Polypropylene plastic - PLASTIC collection	
	Dimensioni confezioni / Packaging dimensions (mm)	215 x 198 x 80 h	215 x 145 x 40 h
	Peso confezione vuota / Empty packages weight (g)	24g +2g (etichetta/label)	18g + 2g (etichetta/label)
	Chiusura / Sealing	Termosaldatura / Heat welding	
	Imballo Secondario / Secondary packaging		
	Descrizione / Description	Cassa cartone / Carton box	
	Composizione / Composition	Test bianco, Billarout, Test 464g onda C White carton, Billarout, Test 464g C wawe	
		Cartone ondulato – Raccolta CARTA Corrugated cardboard - PAPER collection	
	Dimensioni esterne / Packaging dimensions (mm)	390 x 225 x 175 h	300 x 240 x 240 h
	Peso cartone vuoto / Empty packages weight (g)	222	234
	Chiusura / Sealing	Nastro adesivo-punto colla / Scotch tape-glue	
	Pallettizzazione / Logistic		
	Descrizione / Description	Bancale/Pallet EPAL 80x120 mm	
	Protezione-pallet e composizione / Pallet-protection and composition	Film estensibile / Plastic film wrapping	
		Polietilene bassa densità - Raccolta PLASTICA Low density polyethylene - PLASTIC collection	
	Cartoni per strato / Cartons per layer	10	13
	Strati per pallet / Layers per pallet	9	7
	Cartoni per pallet / Cartons per pallet	90	91
	Peso netto per pallet / Net weight per pallet (kg)	360	273
	Peso lordo per pallet (incluso pallet) / Gross weight per pallet (including pallet) (kg)	415	340
	Altezza pallet (incluso pallet) / Height per pallet (including pallet) (cm)	172	182

Data di prima emissione / Emission date:	Preparato / Prepared:	Approvato / Approved:
06/02/2017	Uff. Controllo Qualità	RAQ