

1.0	Denominazione di vendita / Sale name:	Girasoli formaggio di capra, miele e noci
2.0	Descrizione / Description:	Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno di formaggio di capra, miele e noci. Fresh egg pasta of durum wheat semolina with goat cheese, honey and walnuts filling.

3.0	Ingredienti: semola di grano duro, ricotta (siero di latte , sale, correttore di acidità: acido lattico), formaggio di capra (18% sul prodotto finito) (latte di capra, sale, caglio), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito), uova (11% sul prodotto finito), olio di girasole, noci (2% sul prodotto finito), miele (2% sul prodotto finito), uvetta, siero di latte in polvere, sale. <i>Confezionato in atmosfera protettiva.</i> Ingredients: durum wheat semolina, ricotta (milk whey, salt, acidity regulator: lactic acid), goat cheese (18% on finished product) (goat milk , salt, rennet), breadcrumbs (wheat flour, salt, yeast), eggs (11% on finished product), sunflower oil, walnuts (1% on finished product), honey (1% on finished product), raisins, milk whey powder, salt. <i>Packaged in a protective atmosphere.</i>	
	Pasta: 38% ±3%	Spessore sfoglia / Puff pastry thickness: 0,95 mm
	Ripieno / Filling: 62% ±3%	Uova per ogni kg di semola / Eggs for each semolina kg: min. n.4

4.0	Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics:	
	Aspetto: Rotondo come un girasole Shape: Round like a sunflower	
	Colore: Giallo intenso Colour: Bright yellow	
	Odore: Classico da pasta fresca Smell: Typical of fresh pasta	
	Sapore: Rotondo con aroma dolce di miele e uvetta. Taste: Round with honey and raisin sweet taste.	

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 4 minuti, togliere i girasoli 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 4 minutes, drain and flavour as like. To be consumed after	

cooking.

10.0	Caratteristiche prodotto / Product:		
	Peso netto / Net weight (D.lgs 690):	500g	250g
	Lunghezza pezzo / Piece length:	///	
	Diametro pezzo / Piece diameter:	65 mm	
	Spessore pezzo / Piece thickness:	20 mm	
	Peso singolo pezzo / Single piece weight:	21 g	
	Numero di pezzi per 100 g di prodotto / Number of pieces for 100g:	5	
	Pezzi per ogni confezione / Pieces for each package:	24	12

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	1237
		kcal	296
	Grassi / Fat	g	15
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fat	g	8,8
	Carboidrati / Carbohydrates	g	28
	di cui zuccheri / of which sugar	g	5,9
	Fibre / Fibre	g	2,6
	Proteine / Protein	g	11
	Sale / Salt (NaCl)	g	0,95

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 contaminazione	Presenza nello stesso sito produttivo / Presence on production site
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Cereals containing gluten and product thereof	Si / Yes	Semola, pangrattato / Semolina, breadcrumbs		Si / Yes
	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 / Eggs		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	Ricotta, formaggio, siero di latte / Ricotta, cheese, milk whey		Si / Yes
	Frutta a guscio e prodotti derivati / Nuts and product thereof	Si / Yes	Noci / Walnuts		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.:	0000012010735	0000011010735
	EAN cod:	8017268125293	8017268125316
	Cod. cartone / Case code:	18017268125290	18017268125313
	Unità di vendita / Primary packaging unit:	500 g	250 g
	Unità di vendita collo/ Secondary	3 kg	2 kg

	packaging unit:		
	Unità per collo / Unitas per cartons:	6 x 500 g	8 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	
		Etichetta / Label Plastica polipropilene - Raccolta PLASTICA Polypropylene plastic - PLASTIC collection	
	Dimensioni confezioni / Packaging dimensions (mm)	220 x 198 x 60 h	215 x 145 x 50 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	295 x 235 x 205 h
	Peso cartone vuoto / Empty packages weight (g)	222	207
	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)	270	182
	Peso lordo per pallet (incluso pallet) / Gross weight per pallet (including pallet) (kg)	330	240
	Altezza pallet (incluso pallet) / Height per pallet (including pallet) (cm)	175	158

Data di prima emissione / Emission date:	Preparato / Prepared:	Approvato / Approved:
08/07/2016	Uff. Controllo Qualità	RAQ Dott. Tobia Stella