

1.0	Denominazione di vendita / Sale name:	Mezzelune burrata e tartufo
2.0	Descrizione / Description:	Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno di burrata e tartufo Fresh egg pasta of durum wheat semolina with burrata cheese and truffle-based filling.
3.0	Ingredienti: semola di grano duro, ricotta (siero di latte, latte, sale, regolatore di acidità: acido lattico), uova (15% sul prodotto finito), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito), burrata (latte, panna, sale, caglio microbico) (4,5% sul prodotto finito), mozzarella (latte, sale, caglio microbico), olio di girasole, tartufo nero [<i>Tuber aestivum</i> vitt.] (1,1% sul prodotto finito), sale, aroma. <i>Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.</i> Ingredients: durum wheat semolina, ricotta cheese (milk whey, salt, acidity regulator: lactic acid), eggs (15% on finished product), breadcrumbs (wheat flour, salt, yeast), burrata cheese (milk, cream, salt, microbial rennet) (4,5% on finished product), mozzarella cheese (milk, salt, microbial rennet), sunflower oil, black truffle [<i>Tuber aestivum</i> vitt.] (1,1% on finished product), salt, flavour. <i>Packaged in a protective atmosphere.</i>	
	Pasta: 50% ±3%	Spessore sfoglia / Puff pastry thickness: 0,95 mm
	Ripieno / Filling: 50% ±3%	Uova per ogni kg di semola / Eggs for each semolina kg: min. n.4
4.0	Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics:	
	Aspetto: Mezzaluna Shape: Semicircle shape	
	Colore: Giallo intenso Colour: Bright yellow	
	Odore: Classico da pasta fresca Smell: Typical of fresh pasta	
	Sapore: Rotondo con nota gustosa di burrata e tartufo. Taste: Round with tasty note of burrata and truffle.	
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 le mezzelune 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:	90 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	1060
	kcal	252
Grassi / Fat	g	11
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fat	g	3,9
Carboidrati / Carbohydrates	g	28
di cui zuccheri / of which sugar	g	3,2
Fibre / Fibre	g	2,1
Proteine / Protein	g	11
Sale / Salt (NaCl)	g	1,7

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, 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 /	No		Possibile\ possible	Si / Yes

	Fish and products thereof			possible	
	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, formaggi / Ricotta, cheeses		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.:	0000012016298	0000011016298
	EAN cod:	8017268125910	8017268125941
	Cod. cartone / Case code:	18017268125917	18017268125948
	Unità di vendita / Primary packaging unit:	500 g	250 g
	Unità di vendita collo / Secondary packaging unit:	3 kg	2 kg
	Unità per collo / Units 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:
05/05/2023		Uff. Controllo Qualità	RAQ