

	SCHEDA TECNICA TORTELLINI ALLA CARNE EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC) TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it	Rev.02 OTTOBRE 2013 Cod. 004 Pagina 1 di 4
---	--	---

1	Denominazione prodotto	Tortellini alla carne
2	Merceologia	Pasta Fresca e/o Surgelata
3	Composizione: materie prime, ingredienti additivi, ecc...	INGREDIENTI SFOGLIA: - Farina di grano tenero 00 44,70% - Uova pastorizzate 8,6% - Acqua 4,96% INGREDIENTI RIPIENO: - Ricotta di siero (siero di latte-crema di latte-sale-correttore di acidità-acido citrico) 17,38% - Manzo(polpa di manzo,sedano,cipolla,carota,olio,sale,pepe) 10,06% - Mortadella (carne di suino,trippino suino,sale,saccarosio,aromi naturali,esaltatore di sapidità(glutamato monopedico),antiossidante(ascorbato di sodio),spezie,conservanti(nitrodi sodio)) 3,72% - Grana Padano(latte-sale-caglio) 2,98% - Pane (farina di grano tenero 00,lievito di birra,sale) 4,96% - Fiocco di patata(patate disidratate 99%, emulsionante, stabilizzante, spezie, conservante, antiossidante, aroma naturale, correttore di acidità) 1,98% - Sale 0,62 % - Noce Moscata 0,037%
4	Normativa Additivi	Reg. 1333/2008 sugli Additivi Alimentari
5	Nello stesso stabilimento si utilizzano	Pesce, soia, frutta a guscio.
6	Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Prodotto ben formato, dalla caratteristica forma del tortellino, a pezzatura omogenea. Sapore: tipico, delicato, Assenza di sapori anomali o eccessivi
7	Criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - CBT < 10 ⁵ ufc/g - Escherichia Coli < 10 ufc/g - Stafilococcus Aureus < 10 ³ ufc/g - Salmonella/Listeria assente in 25 g
8	Condizionamento	Per il prodotto fresco 0°C<T<4°C Per il prodotto surgelato T< -18°C
9	Shelf-life - conservabilità	Per il prodotto fresco 5 giorni Per il prodotto surgelato 12 mesi
10	Imballaggio	Per il prodotto fresco : - <u>imballaggio interno</u> : sacchetto di materiale plastico trasparente ad uso alimentare - <u>imballaggio esterno</u> : cassa di cartone(Lunghezza:335mm,Altezza:120mm, Profondità:270mm,Peso netto: 4 kg, Peso lordo: 4,320 kg) Per il prodotto surgelato : - <u>imballaggio interno</u> : sacchetto di materiale plastico trasparente ad uso alimentare - <u>imballaggio esterno</u> : cassa di cartone(Lunghezza:290mm,Altezza: 170mm, Profondità:195mm, Peso netto: 4 Kg, Peso lordo: 4,220 kg)
11	Etichettatura	Etichetta adesiva conforme al D.lgs 181 del 23/06/2003, che modifica il D.lgs 109 del 27/01/1992
12	Modalità creazione Lotto	NUMERO DI LOTTO = data di produzione (gg/mm/aaa)
13	Modalità di distribuzione	Trasporto tramite automezzi refrigerati, coibentati, in possesso di regolare ATP: per prodotto fresco T < +2°C (limite +5°C) per prodotto surgelato T< -18°C (limite -15°C)
14	Identificazione dei gruppi di consumatori ai quali è	Tutte



**SCHEDA TECNICA
TORTELLINI ALLA CARNE**

EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC)
TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it

Rev.02
OTTOBRE 2013
Cod. 004
Pagina 2 di 4

destinato il prodotto



**SCHEDA TECNICA
TORTELLINI ALLA CARNE**

EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC)
TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it

Rev.02
OTTOBRE 2013
Cod. 004
Pagina 3 di 4

Dichiarazione presenza/assenza allergeni

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Sulla G.U. 29 ottobre 2007, n. 252 è stato pubblicato il **D.Lgs. 27 settembre 2007, n. 178** dal titolo "Disposizioni correttive ed integrative al Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE".

ALLERGENI	PRESENZA	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;	SI	INGREDIENTE
Crostacei e prodotti a base di crostacei;		
Uova e prodotti a base di uova;	SI	INGREDIENTE
Pesce e prodotti a base di pesce;		
Arachidi e prodotti a base di arachidi;		
Soia e prodotti a base di soia;		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);	SI	INGREDIENTE
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh)K.Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati;		
Sedano e prodotti a base di sedano;	SI	INGREDIENTE
Senape e prodotti a base di senape;		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		
Lupini e Prodotti Derivati		
Molluschi e Prodotti derivati		



SCHEDA TECNICA TORTELLINI ALLA CARNE

EMPORIO DELLA PASTA - Via Fossa, 87/C - 47042 CESENATICO (FC)
TEL. 0547/86058 - FAX 0547/86559 - EMAIL: emporiopasta@libero.it

Rev.02
OTTOBRE 2013
Cod. 004
Pagina 4 di 4

Sezione IV

ELENCO DEGLI INGREDIENTI TEMPORANEAMENTE

ESCLUSI DALLA SEZIONE III

- | | |
|----------------------------|--|
| Cereali contenenti glutine | <ul style="list-style-type: none">- Sciroppi di glucosio a base di frumento compreso il destrosio [1]- Maltodestrine a base di frumento [1]- Sciroppi di glucosio a base di orzo- Cereali utilizzati per la distillazione di alcool |
| Uova | <ul style="list-style-type: none">- Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino- Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro |
| Pesce | <ul style="list-style-type: none">- Gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di carotenoidi e per gli aromi- Gelatina di pesce utilizzata come chiarificante della birra, nel sidro e nel vino |
| Soia | <ul style="list-style-type: none">- Olio e grasso di soia raffinato [1]- Tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia- Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia |
| Latte | <ul style="list-style-type: none">- Siero di latte utilizzato nella distillazione per alcool- Lactitolo- Prodotti a base di latte (caseine) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro |
| Frutta a guscio | <ul style="list-style-type: none">- Frutta a guscio utilizzata nei distillati di alcool- Frutta a guscio (mandorle e noci) utilizzate (come aromi) in alcool |
| Sedano | <ul style="list-style-type: none">- Olio di foglie e di semi di sedano- Oleoresina di sedano |
| Senape | <ul style="list-style-type: none">- Olio di senape- Olio di semi di senape- Oleoresina di semi di senape |

[1] e prodotti simili sempre che il processo cui sono stati sottoposti non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto da cui sono derivati.