

	Scheda tecnica PF	Ediz. 01
		Rev. 00
		Gennaio 2006
		Pag. 1 di 3

PANGRATTATO SENZA GRASSI AGGIUNTI GR 500 X 20

CODIFICA PRODOTTO **EAN** **interna**

Pangrattato senza grassi ORAZIO 800458345 1114 4S8001AMB

Denominazione articolo Pangrattato senza grassi aggiunti

Ingredienti farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito naturale, farina di cereali maltati.

Ingredients wheat flour, water, salt, yeast, malt flour.

Zutaten Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Malzextrakt.

Caratteristiche fisiche

Granulometria > 710 µ : 35 ÷ 40 %
 > 500 µ : 30 ÷ 35 %
 > 250 µ : 15 ÷ 30 %
 > 250 µ : 5 ÷ 15 %

Caratteristiche organolettiche

Sapore di pane secco leggermente salato, assenza di retrogusti acidi e/o amari

Odore di pane, gradevole;

Colore bianco

Aspetto grani duri non gessosi

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Grassi 1 - 2%

Proteine (N x 6,25) 10 - 11,00%

Carboidrati 78 - 83 %

Fibra alimentare 3,6

Sodio max 1.5

Valori energetici su 100 g 377 Kcal 1570 kJ

Caratteristiche chimiche

Umidità < max 11,0 %

Ceneri s.s. < max 1,7 %

Valori microbiologici

Carica microbica totale < 50.000 ufc/g

Lieviti e muffe < 2.000 ufc/g

Coliformi totale < 50 ufc/g

Filth test:

frammenti di insetti < 25 n/50g

pelì di roditore assenti

Prodotto	Verificato ed approvato DIR	Data approvazione
4S8001AMB	Documento elettronico	10/06/2008

Scheda tecnica PF	Ediz. 01
	Rev. 00
	Gennaio 2006
	Pag. 2 di 3

Organismi geneticamente modificati

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1804/99 e successivi aggiornamenti (Reg. CE n. 49 e n. 50 del 2000; Reg. 1829 e 1830 del 2003).

Allergeni (Ai sensi del D.Lgs. n. 114 del 08/02/2006, Direttiva 2006/142/CE - Dir. 2007/68/CE)

Allergeni presenti nel prodotto			
INDICATI CON UNA X LE CELLE INTERESSATE	ALLERGENE ASSENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE PRESENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE UTILIZZATO NELLO STABILIMENTO POSSIBILE PRESENZA DI TRACCE
Latte e derivati a base di latte	X		
Uova e derivati a base di uova	X		
Soia e derivati a base di soia	X		
Cereali contenenti glutine (o i loro ceppi ibridati)			
Grano e derivati		X	
Segale e derivati	X		
Orzo e derivati	X		
Avena e derivati	X		
Farro e derivati			X
Kamut e derivati	X		
Arachidi e derivati a base di arachidi	X		
Frutta a guscio Noci comuni (<i>Juglans regia</i>) e derivati Nocciole (<i>Corylus avellana</i>) e derivati Mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) e derivati Noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) e derivati Noci pecan (<i>Carya illinolesis</i>) e derivati Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>) e derivati Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>) e derivati Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e derivati	X		
Sesamo e derivati			X
Sedano e derivati	X		
Senape e derivati	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Lupino e i prodotti a base di lupino	X		
Molluschi e i prodotti a base di molluschi.	X		
Prodotto	Verificato ed approvato DIR	Data approvazione	
4S8001AMB	Documento elettronico	10/06/2008	

	Scheda tecnica PF	Ediz. 01
		Rev. 00
		Gennaio 2006
		Pag. 3 di 3

Informazioni aggiuntive

T.M.C. (shelf life)	12 mesi
Conservazione	conservare in luogo fresco e asciutto
Destinazione d'uso	prodotto da forno destinato all'alimentazione umana
Condizioni di vendita	temperatura ambiente.

IMBALLO PRIMARIO

unità di vendita al pubblico

tipologia confezione	sacchetto a cuscino termosaldato nella parte inferiore che in quella superiore
materiale	polipropilene coestruso 40 µ
dimensioni	14 x 3 x 20 cm
peso netto nominale	500 g
sovrapponibili a scaffale	no

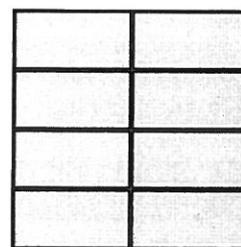
IMBALLO SECONDARIO unità logistica

tipologia packaging	scatola
materiale	cartone A TSET262 chiuso con carta gommata
n° unità di vendita contenute	20
dimensioni	29,5 x 39,5 x h 19 cm
peso netto	10 kg
peso lordo	10,5 kg

IMBALLO TERZIARIO

bancale

dimensioni bancale	europallet 80 x 120
tipologia packing	film di avvolgimento
materiale	estensibile
numero di colli per strato	8
numero di strati	5
numero di colli per bancale	40
peso netto	400 kg
peso lordo	435 kg
altezza bancale	110 cm



Prodotto	Verificato ed approvato DIR	Data approvazione
4S8001AMB	Documento elettronico	10/06/2008



CODICE ARTICOLO CER0112C		FARRO DECORTICATO PERLATO EAN: 8023016023896			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Rotondeggiante irregolare tendente all'ovale, di colore giallo aranciato tipico naturale				
PAESE DI ORIGINE	ITALIA _GERMANIA				
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO	Codice alfa numerico progressivo				
DURATA DEL PRODOTTO	18/24 mesi dal confezionamento				
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aspetto	Grani secchi, sani ed integri			
	Colore	Giallo aranciato tipico naturale			
	Odore	Caratteristico e esente da odori estranei			
CARATTERISTICHE DI QUALITA'					
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE Reg.CEE n.2092/91 e successive modificazioni	Umidità	10.2 %		Proteine	26.1 %
	Fith test, frammenti insetti su 50 g	Assenti		Carboidrati	23.6%
	Peli di topo su 50 g	Assenti		Fibre	3.6%
	Ceneri Totali	-		Lipidi	7.4%
	OGM	Assenti		Ceneri	2.5%
MICROBIOLOGICHE UNI EN ISO 4833:2004	Carica aerobica e mesofica	<50.000		Grani rotti e spaccati scartati	Max 0.03%
	Coliformi	Assenti		muffe	< 100
	Bacillus Cereus	<10		Corpi estranei	Max 0.05%
MICOTOSSINE	Salmonella	Assente			
	Aflatossine totali	< 4			
	Ocratossina A	< 30	-	ppb	
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI	Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi.				
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.				
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Prodotto da utilizzarsi preferibilmente entro 2 anni. Si raccomanda la conservazione a temperatura non superiore ai 15°-18°.				
ALLERGENI	Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 che modifica le direttive 2000/13/CE per quanto riguarda gli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. Direttiva della commissione 2005/26/EC del 21 marzo 2005: lista degli ingredienti o sostanze alimentari temporaneamente esclusi dall'allegato III bis della Direttiva 2003/89/EC. Ingrediente allergene (ai sensi della Direttiva 2003/89/CE, allegato III bis) presente nel prodotto: vedi scheda allergeni allegata. Prodotto confezionato un impianto dove si lavorano anche cereali e legumi tra cui grano, orzo, farro e soia.				
SPECIFICHE DI TRASPORTO	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)				
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO	Film:	Poliammide biorentato adesivo poliuretano polipropilene cast Non contenente lattice.			
	Sacchetto	KG 25	Kg 1	Kg 5	G 500
	Cartone	29,5x23x20,5			
	Nr. pezzi per cartone		6 pezzi a collo	108 pezzi a pedana	12 pezzi a collo
	Pallet	13x4 file min. – e multipli di 13 x 4 file 108 colli per pallets e multipli per le conf da 5kg			



ALLERGENI	ESISTE NEL PRODOTTO	ESISTE IN LINEA PRODUTTIVA	ESISTE NELLO STABILIMENTO DI STOCCAGGIO
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, e altri prodotti derivati	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati	NO	NO	NO
Frutta secca in guscio e derivati(mandorla, nocciola, noce, pistacchi)	NO	NO	SI
Sedano, Senape, Lupino, (...e prodotti a base di...)	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	SI
Mostarda e prodotti derivati	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2	NO	NO	NO

NOTE ESPLICATIVE:

Si fa certifica che il prodotto in oggetto non subisce contaminazioni allergeniche di alcun genere. Infatti ogni ciclo produttivo è bene distinto, per cui la lavorazione dei cereali, delle spezie in genere non si incrocia mai con quella dei legumi, inoltre le macchine ad ogni processo produttivo vengono sottoposte ad un 'attenta pulitura e sanificazione che elimina ogni possibile contaminazione crociata con gli allergeni in questione.

I Cereali e i legumi vanno accuratamente stoccati in luoghi freschi ed asciutti, lontano dalla luce e da fonti di calore su apposite pedane di legno intercalate da uno strato di cartone o di plastica tale da garantire che l'imballo non venga in contatto con le pedane, né con il pavimento. Inoltre le pedane sono posizionate in modo tale da evitare qualsiasi contatto con le pareti. La Shelf-life consigliata è di 18/24,dalla data di confezionamento.

		La Bolognese s.n.c.		<i>ST-PF</i>	Pag. 1 di 2
		Cod. 202	Nome RAVIOLINI RICOTTA E SPINACI		
Emissione	<i>Resp. Controllo Qualità</i>	Approvazione	<i>Resp. Assicurazione Qualità</i>	26/02/09	Rev. 3

1. Descrizione del prodotto e informazioni relative all'etichettatura

Denominazione di vendita	RAVIOLINI RICOTTA E SPINACI	
Descrizione	Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci	
Ingredienti	Ingredienti pasta: farina di grano tenero, semola di grano duro, uova (19,36%), acqua. Ingredienti ripieno: ricotta (70%) (siero di latte vaccino pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità acido citrico), pane grattugiato (farina di grano tenero, acqua, sale, lievito), spinaci (2%), siero di latte in polvere, fibra vegetale alimentare, formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), sale, aromi, conservante sorbato di potassio.	
Etichettatura nutrizionale <i>(riportata solo su richiesta del cliente)</i>	Valori medi per 100g di prodotto	
	Valore energetico	kcal/kJ 265/1119
	Proteine	9,5 %
	Carboidrati	47,7 %
	Grassi	4,0 %
Allergeni	Glutine, uova, latte.	
Peso netto	3 kg	
Da consumarsi preferibilmente entro	gg-mm-aa	
Lotto di produzione	L + 3 cifre (es. 156)	
Prodotto e confezionato da	La Bolognese snc – sede e stabilimento di via Nenni, 16 Paderno Dugnano	
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto a temperatura non superiore a + 4°C	
Modalità d'uso/Istruzioni per il consumo	Da consumarsi previa cottura	

2. Caratteristiche del prodotto

Destinazione d'uso	Idoneo per Vegetariani, non idoneo per Vegani
Shelf life	40 giorni (con confezione integra e rispettando le corrette modalità di conservazione)
Caratteristiche generali	Prodotto da consumarsi previa cottura
confezione	Integra e pulita
etichetta	Completa e leggibile
Caratteristiche sensoriali	
aspetto	
dimensioni	23 x 23 mm
colore	Giallo chiaro (pasta); verde chiaro (ripieno)
odore	Caratteristico
sapore	Caratteristico
Caratteristiche chimico-fisiche	
a_w (*)	0,95 (valore medio)
umidità (*)	33,9 % (valore medio)
Caratteristiche microbiologiche	
CBT	$\leq 10^5$ UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i>	$\leq 10^2$ /g
Muffe	$\leq 10^2$ UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 10^4$ UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 11 /g

		La Bolognese s.n.c.		<i>ST-PF</i>	Pag. 2 di 2
		Cod. 202	Nome RAVIOLINI RICOTTA E SPINACI		
Emissione	<i>Resp. Controllo Qualità</i>	Approvazione	<i>Resp. Assicurazione Qualità</i>	26/02/09	Rev. 3

3. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Atmosfera protettiva
Imballaggio primario	Sacchetto in PA CAST/PE
Imballaggio secondario e numero confezioni	a) Cartone da 3 Kg (1 sacchetto) o b) da 9 Kg (3 sacchetti)
Dimensioni (mm, lunghezza x larghezza x altezza)	a) Cartone da 3 kg: 400 x 275 x 170 b) Cartone da 9 Kg: 390 x 240 x 300

4. Garanzie di sicurezza alimentare fornite

Conformità alle norme igieniche vigenti e al Reg. CE 852/2004	<input checked="" type="checkbox"/>
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	<input checked="" type="checkbox"/>
Rintracciabilità in conformità al Reg. CE n. 178/2002	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m. e al Reg. CE 2023/2006	<input checked="" type="checkbox"/>
Rintracciabilità dell'imballaggio: conformità al Reg. CE 1935/2004	<input checked="" type="checkbox"/>
Controlli metrologici	<input checked="" type="checkbox"/>
Etichettatura conforme alla normativa vigente (inclusi gli allergeni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di OGM (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Materie prime provenienti da Italia o Comunità Europea	<input checked="" type="checkbox"/>

5. Etichettatura



La Bolognese snc di Cosentini G. & C.
Via P. Nenni, 16 – 20037 Paderno Dugnano (MI)
Tel. 02 99046025 r.a. – Fax 02 99040319
E-mail : info@pastificiolabolognese.com
www.pastificiolabolognese.com

RAVIOLINI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti pasta: farina di grano tenero, semola di grano duro, uova (19,36%), acqua.

Ingredienti ripieno: ricotta (70%) (siero di latte vaccino pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità acido citrico), pane grattugiato (farina di grano tenero, acqua, sale, lievito), spinaci (2%), siero di latte in polvere, fibra vegetale alimentare, formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), sale, aromi, conservante sorbato di potassio.

Contiene glutine, uovo, latte.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Da conservarsi in frigorifero a temperatura non superiore a + 4°C.

Da consumarsi entro il:

La data di scadenza si riferisce al prodotto con la confezione integra e correttamente conservato.

Da consumarsi previa cottura

La Bolognese snc, sede e stabilimento di Paderno Dugnano (MI)

Peso netto: kg 3

Lotto n.

	La Bolognese srl		<i>ST-PF</i>	Pag. 1 di 2	
	Codice 243	Nome RAVIOLI ALLA CARNE			
Emissione	<i>Resp. Controllo Qualità</i>	Approvazione	<i>Resp. Assicurazione Qualità</i>	22/01/11	Rev. 1

1. Descrizione del prodotto e informazioni relative all'etichettatura

Denominazione di vendita	RAVIOLI ALLA CARNE	
Descrizione	Pasta fresca ripiena alla carne	
Ingredienti*	<p>Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova (19,36%), acqua.</p> <p>Ingredienti ripieno: carne bovina cotta (32%) (carne bovina, carote, cipolle, sale), pane grattugiato (farina di grano tenero, acqua, sale), mortadella (carne di suino, carne di bovino, grasso di suino, carne suina separata meccanicamente, rifilatura di suino salata, sale, zuccheri: fruttosio e glucosio, aromi, stabilizzanti: E450, E451, antiossidante E301, conservante E250), prosciutto crudo (carne di suino, sale), formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), sale, aroma, conservante sorbato di potassio.</p>	
Etichettatura nutrizionale (riportata solo su richiesta del cliente)	Valori medi per 100g di prodotto	
	Valore energetico	kcal/kJ
	Proteine	
	Carboidrati	
	Grassi	
Allergeni	Glutine, uovo, latte.	
Peso netto	3 kg	
Da consumarsi preferibilmente entro	gg-mm-aa	
Lotto di produzione	4 cifre (es. 0156)	
Prodotto e confezionato da	La Bolognese srl – sede e stabilimento di via Pesce, 1 Paderno Dugnano (MI)	
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto a temperatura non superiore a + 4°C	
Modalità d'uso/Istruzioni per il consumo	Da consumarsi previa cottura	
Peso a cotto in acqua (riferito a 100 g di prodotto crudo, cotto al dente, senza sale)		

*il medesimo elenco di ingredienti e dicitura allergeni (ove l'allergene non è indicato come ingrediente) è riportato in etichetta

2. Caratteristiche del prodotto

Destinazione d'uso	Non idoneo per Vegetariani, non idoneo per Vegani	
Shelf life	40 giorni (con confezione integra e rispettando le corrette modalità di conservazione)	
Caratteristiche generali		
confezione	Integra e pulita	
etichetta	Completa e leggibile	
Caratteristiche sensoriali		
aspetto		
dimensioni	25 x 25 mm circa	
colore	Giallo chiaro (pasta); marrone chiaro (ripieno)	
odore	Caratteristico	
sapore	Caratteristico	
Caratteristiche chimico-fisiche		
a _w	0,95 (valore medio)	
umidità %	27,2 (valore medio)	
Caratteristiche microbiologiche		
CBT	≤ 10 ⁵ UFC/g	
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 10 ² /g	
Muffe	≤ 10 ² UFC/g	
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 10 ⁴ UFC/g	
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 ² UFC/g	
Salmonella spp.	Assente in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 11/g	

	La Bolognese srl		<i>ST-PF</i>	Pag. 2 di 2	
	Codice 243	Nome RAVIOLI ALLA CARNE			
Emissione	<i>Resp. Controllo Qualità</i>	Approvazione	<i>Resp. Assicurazione Qualità</i>	22/01/11	Rev. 1

3. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Atmosfera protettiva
Imballaggio primario	Sacchetto in PA CAST/PE
Imballaggio secondario e numero confezioni	a) Cartone da 3 Kg (1 sacchetto) o b) da 9 Kg (3 sacchetti)
Dimensioni (mm, lunghezza x larghezza x altezza)	a) Cartone da 3 kg: 400 x 275 x 170 b) Cartone da 9 Kg: 390 x 240 x 300

4. Garanzie di sicurezza alimentare fornite

Conformità alle norme igieniche vigenti e al Reg. CE 852/2004	<input checked="" type="checkbox"/>
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	<input checked="" type="checkbox"/>
Rintracciabilità in conformità al Reg. CE n. 178/2002	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m. e al Reg. CE 2023/2006	<input checked="" type="checkbox"/>
Rintracciabilità dell'imballaggio: conformità al Reg. CE 1935/2004	<input checked="" type="checkbox"/>
Controlli metrologici	<input checked="" type="checkbox"/>
Etichettatura conforme alla normativa vigente (inclusi gli allergeni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di OGM (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto non sottoposto a trattamenti di irradiazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Materie prime provenienti da Italia o Comunità Europea	<input checked="" type="checkbox"/>

MOLINO MARIO RIVA	SCHEMA TECNICA	T10 REV.03 DEL 21/04/07 Pag. 1 di 2
------------------------------	-----------------------	---

DEFINIZIONE PRODOTTO	
<i>Denominazione di vendita</i>	“Farina di mais bramata “La Polenta”
<i>Descrizione merceologica</i>	Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del granturco liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità
<i>Marchio</i>	MOLINO MARIO RIVA

MATERIA PRIMA	Granturco di provenienza nazionale (Lombardia-Piemonte)
INGREDIENTI	Farina di granturco 100%
CONTENUTO NETTO	1000 g
SHELF LIFE	12 mesi
TMC/LOTTO/DATA DI SCADENZA	ggmmaa (giorno/mese/anno) - Riferimento Modello 10.02
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
CODICE EAN	8000846/000709
ALLERGENI (Dir. 89/2003/CE)	Assenti
RINTRACCIABILITÀ	Conforme al Reg. CE 178/2002 – Rif. MdQ punto 7.5.3 e punto 8.3 (procedura di richiamo prodotto non conforme)
MODALITÀ DI TRASPORTO	Automezzi conto proprio (DPR 327/80, DL 155/97)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<i>Colore</i>	Giallo caratteristico
<i>Odore</i>	Caratteristico, assenza di odore di muffa, rancido, stantio e altri odori anomali
<i>Aspetto</i>	Tipico, assenza di particelle cruscali, grumi e corpi estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE			
<i>Parametro</i>	<i>Valore di capitolato</i>		<i>Unità di misura</i>
	min	max	
Umidità		14,0	%
Grassi		1,20	%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
<i>Parametro</i>	<i>Valore massimo</i>	<i>Unità di misura</i>
Conta batterica totale	1000000	ufc/g
Lieviti	10000	ufc/g
Muffe	10000	ufc/g
Coliformi totali	10	ufc/g
E.Coli	<3	MPN/g

IMPURITÀ SOLIDE

<i>Corpi estranei metallici, minerali o vegetali</i>	Assenti
<i>Insetti vivi, parassiti, peli ed escrementi roditori, muffe</i>	Assenti
<i>Frammenti di insetti (Filth test)</i>	n.20/50g max

CONTAMINANTI CHIMICI

<i>Micotossine</i>	In conformità al Reg. CE N.1881/2006 del 19 dicembre 2006
<i>Residui di pesticidi</i>	In conformità al DM 27 agosto 2004 e succ. mod. e altra normativa vigente
<i>Metalli pesanti</i>	In conformità al Reg. CE N.1881/2006 del 19 dicembre 2006

ORGANISMI

**GENETICAMENTE
MODIFICATI (OGM)**

In conformità al Reg. CE N.1829/2003 del 22 settembre 2003 e al Reg. CE N.1830/2003 del 22 settembre 2003

VALORI NUTRIZIONALI

	su 100 g di prodotto
<i>Valore energetico</i>	1635 KJ 385 KCal
<i>Carboidrati</i>	85 g
<i>Proteine</i>	9 g
<i>Grassi</i>	1 g

IMBALLO

Imballo primario:

Caratteristiche: sacchetto di carta preformato con base rettangolare

Idoneità alimentare: carta adatta a venire a contatto con gli alimenti in conformità al Reg. CE N.1935/2004 del 27 ottobre 2004

Imballo secondario:

Tipologia di imballo: fardello in film in polietilene termoretraibile

N. unità di vendita: 10

Peso netto: 10 Kg

Imballo terziario:

Bancale: Epal 80 x 120

N. fardelli/piano: 11

N. di piani: 5

Peso netto: 550 Kg

Altezza bancale: 110 cm

Marzano, 09 Novembre 2009
 Protocollo AP/2227 – VB/sc

Spett.le
 SERIST S.P.A.
 VIA DEI LAVORATORI 116
 20092 - CINISELLO BALSAMO MI

Egr. Sig. Roberto Villa
 Gent.ma D.ssa Schiraldi Marta
 Gent.ma Sig.ra Sobatti Silvia

Oggetto: PASTA SEMOLA KG 5 x 2 PAGANI F.LLI PASTIFICIO SPA

Con la presente portiamo a Vostra conoscenza che abbiamo introdotto nell'assortimento da deposito, una linea di pasta di semola in confezioni da Kg 5 x 2 a marchio PASTIFICIO PAGANI.
 La linea è così formata:

Codice	Descrizione	M.I./KG	SERIST €/Kg
11501	PASTINA SEMOLA 1 TEMPESTINA	5 x 2	0,645
11502	PASTINA SEMOLA 2 CORALLINI	5 x 2	0,645
11503	PASTINA SEMOLA 7 STELLINE	5 x 2	0,645
11504	PASTINA SEMOLA 4 RISO	5 x 2	0,645
11506	PASTINA SEMOLA 16 DITALINI RIG.	5 x 2	0,645
11510	PASTA SEMOLA 104 SPAGHETTI	5 x 2	0,645
11511	PASTA SEMOLA 112 BAVETTE	5 x 2	0,645
11513	PASTA SEMOLA 25 SEDANI RIG.	5 x 2	0,645
11514	PASTA SEMOLA 45 PENNE CORTE RIG.	5 x 2	0,645
11515	PASTA SEMOLA 43 PENNETTE RIG.	5 x 2	0,645
11516	PASTA SEMOLA 60 FUSILLI	5 x 2	0,645
11517	PASTA SEMOLA 46 TORTIGLIETTI	5 x 2	0,645
11518	PASTA SEMOLA 65 GNOCCHETTI SARDI	5 x 2	0,645
11520	PASTA SEMOLA 54 FARFALLE	5 x 2	0,645
11521	PASTA SEMOLA 69 CAVATELLI	5 x 2	0,645

La merce è disponibile a partire da Giovedì 12 Novembre p.v.
 Per Vostra valutazione alleghiamo le relative schede tecniche.
 Precisiamo che, attualmente sui codici 11513, 11514, 11515 e 11516 abbiamo a magazzino delle scorte del Pastificio Bianconi a marchio "Regina della Tavola" il cui esaurimento è previsto in circa 10/15 giorni.
 A seguire, tutta la linea dei prodotti sarà a marchio PAGANI.
 Siamo a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti.

Distinti saluti
 Direzione Acquisti
 V. Benecchi

Pastificio F.III PAGANI S.p.A		
Certificato		Doc.: CER.09.FTO.01
CERTIFICATO DI QUALITA' / QUALITY CERTIFICATE		Data : 01-06-06
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 06
		Pag.:1/1

Nome Prodotto/ Name of product	Tempestina	F.to: 1
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.		
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value
Umidità / Moisture:		max 12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5.70)		min 12,50%
Generi ss / Ashes d.m.b.		max 0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max 4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max 3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g
Staphilococchi coagulasi +		max 10 ufc/g
Salmonelle		assenti / absents in 25 g
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics		
Tempo di cottura/Cooking time		9 minuti / 9 minutes
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21
Rotture / Broken units		max 1 %
Formati estranei / Other shapes		max 0,5 %
Bottature / Cracked units		max 2 %
Pezzi deformati/Misshapen units		max 0,5 %
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)		
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g
Carboidrati / Carbohydrates		73,5
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12
Lipidi / Fats		1,5
Filth test:	max 100 frammenti totali in 225g / max 100 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/No hairs or excrements of rodents	
Scadenza / Shelf Life:	Max 36 mesi / Max 36 months	
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50- 75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50- 75% UR).		

DIMENSIONI / Dimensions		(mm/100)
Diametro Diameter	Lunghezza Length	
200 +/- 10	220 +/- 20	

11502 PASTA SEM.2 CORALLINI

Pastificio F.III PAGANI S.p.A			
Certificato		Doc.: CER.09.FTO.02	
CERTIFICATO DI QUALITA'/ QUALITY CERTIFICATE		01/06/2006	
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 03	
		Pag.:1/1	
Nome Prodotto/ Name of product		Corallini	F.to: 2
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.			
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value	
Umidità / Moisture:		max 12,50 %	
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min 12,50 %	
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max 0,90 %	
Acidità ss / Acidity H+		max 4.00 °	
Grano tenero / Soft wheat		max 3 %	
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics			
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g	
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g	
Staphilococchi Coagulasi +		max 10 ufc/g	
Salmonelle		assenti / absents in 25 g	
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g	
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g	
Caratteristiche organolettiche/Organolettical characteristics			
Tempo di cottura/Cooking time		5 minuti / 5 minutes	
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21	
Rotture / Broken units		max 2 %	
Formati estranei / Other shapes		max 0,5%	
Bottature / Cracked units		max 2 %	
Pezzi deformati / Misshapen units		max 1 %	
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)			
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g	
Carboidrati / Carbohydrates		73,5	
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0	
Lipidi / Fats		1,5	
Filth test: max 200 frammenti totali in 225g / max 200 pieces in 225g assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents			
Scadenza / Shelf Life: Max 36 mesi / Max 36 months			
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28 ° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28 ° C/ 50-75% UR).			

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)			
Diametro Diameter	Lunghezza Length	Spessore Thickness	Diametro foro Hole Diameter
270 +/- 10	400 +/- 30	75 - 90	105

Pastificio F.III PAGANI S.p.A			
Certificato		Doc.: CER.09.FTO.07	
CERTIFICATO DI QUALITA'/ QUALITY CERTIFICATE		Data : 01/06/06	
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 05	
		Pag.:1/1	

Nome Prodotto/ Name of product		Stelline	F.to: 7
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.			
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value	
Umidità / Moisture:		max	12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min	12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max	0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max	4.00°
Grano tenero / Soft wheat		max	3 %
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics			
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max	50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max	3 ufc/g
Staphilococchi Coagulasi + Salmonelle		max	10 ufc/g
Muffe / Moulds		assenti / absents in 25 g	
Lieviti / Yeasts		max	300 ufc/g
max		300 ufc/g	
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics			
Tempo di cottura/Cooking time		6 minuti / 6 minutes	
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21	
Rotture / Broken units		max	2 %
Formati estranei / Other shapes		max	0,5 %
Bottature / Cracked units		max	2 %
Pezzi deformati / Misshapen units		max	1 %
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)			
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g	
Carboidrati / Carbohydrates		73,5	
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0	
Lipidi / Fats		1,5	
Filth test:		max 200 frammenti totali in 225g / max 200 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/No hairs or excrements of rodents	
Scadenza / Shelf Life:		Max 36 mesi / Max 36 months	
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).			

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)			
Larghezza Width	Lunghezza Length	Diametro foro Hole Diameter	Numero punte Number of tips
420+/-10	150+/-20	60	5

Pastificio F.Ili PAGANI S.p.A		
Certificato		Doc.: CER.09.FTO.04
CERTIFICATO DI QUALITA'/ QUALITY CERTIFICATE		Data : 01/06/06
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 03
		Pag.:1/1
Nome Prodotto/ Name of product		F.to: 4
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.		
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value
Umidità / Moisture:		max 12,50 %
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min 12,50 %
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max 0,90 %
Acidità ss / Acidity H+		max 4,00 °
Grano tenero / Soft wheat		max 3 %
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g
Staphilococchi Coagulasi +		max 10 ufc/g
Salmonelle		assenti / absents in 25 g
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics		
Tempo di cottura/Cooking time		6 minuti / 6 minutes
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21
Rotture / Broken units		max 2 %
Formati estranei / Other shapes		max 0,5 %
Bottature / Cracked units		max 3 %
Pezzi deformati / Misshapen units		max 2 %
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)		
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g
Carboidrati / Carbohydrates		73,5
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0
Lipidi / Fats		1,5
Filth test:		max 200 frammenti totali in 225g / max 200 pieces in 225g
Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents		
Scadenza / Shelf Life:		Max 36 mesi / Max 36 months
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50- 75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).		

DIMENSIONI / Dimensions			(mm/100)
Larghezza Width	Lunghezza Length	Spessore Thickness	
400 +/- 10	160 +/- 20	120 - 135	

Pastificio F.III PAGANI S.p.A		
Certificato		Doc.: CER.09.FTO.16
CERTIFICATO DI QUALITA'/ QUALITY CERTIFICATE		Data : 01/06/06
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 05
		Pag.:1/1

Nome Prodotto/ Name of product		Ditalini rigati	F.to: 16
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.			
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value	
Umidità / Moisture:		max	12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min	12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max	0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max	4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max	3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics			
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max	50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max	3 ufc/g
Staphilococchi Coagulasi +		max	10 ufc/g
Salmonelle		assenti / absents in 25 g	
Muffe / Moulds		max	300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max	300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics			
Tempo di cottura/Cooking time		9 minuti / 9 minutes	
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21	
Rotture / Broken units		max 2 %	
Formati estranei / Other shapes		max 0,5%	
Bottature / Cracked units		max 5 %	
Pezzi deformati / Misshapen units		max 1 %	
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)			
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g	
Carboidrati / Carbohydrates		73,5	
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0	
Lipidi / Fats		1,5	
Filth test:		max 200 frammenti totali in 225g / max 200 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents	
Scadenza / Shelf Life:		Max 36 mesi / Max 36 months	
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).			

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)				
Diametro esterno External diameter	Lunghezza Length	Spessore riga Line Thickness	Spessore gola Throat Thickness	N° righe N° of lines
470+/-10	700+/-300	120/130	95/105	10

11510 PASTA SEM.104 SPAGHETTI

Pastificio F.Ili PAGANI S.p.A.		
Certificato		Doc.: CER.09.FTO.104
CERTIFICATO DI QUALITA'/QUALITY CERTIFICATE		Data: 05-06-2006
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev. 04 Pag.: 1/1

Nome Prodotto/ Name of product	Spaghetti	F.to: 104
Descrizione/Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro. Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Weath semolina and water. No additive or preservative added.		
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore
Umidità / Moisture		max 12,50 %
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min 12,50 %
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max 0,90 %
Acidità ss / Acidity H+		max 4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max 3 %
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g
Staphilococchi coagulasi +		max 10 ufc/g
Salmonelle		assenti / absents in 25 g
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics		
Tempo di cottura/Cooking time		8 minuti / 8 minutes
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 36
Punti bianchi / White specks		max 180 / dm2
Punti marroni / Dark specks		max 1800 / dm2
Rotture / Broken units (< 50 mm)		max 5%
Formati estranei / Other shapes		max 0,5%
Bottature/Cracked units		max 2%
Pezzi deformati / Misshapen units		max 4%
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)		
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g
Carboidrati / Carbohydrates		73,5
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0
Lipidi / Fats		1,5
Filth test: max 20 frammenti totali in 50g / max 20 pieces in 50g Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents		
Scadenza / Shelf Life: Max 36 mesi / Max 36 months		
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).		

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)	
Diametro Diameter	Lunghezza Lenght
165/175	25500+/-400

Pastificio F.Ili PAGANI S.p.A.		
Certificato		Doc.:CER.09.FTO112
CERTIFICATO DI QUALITA' / QUALITY CERTIFICATE		Data : 15/06/06
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 04
		Pag.:1/1
Nome Prodotto/ Name of product		F.to: 112
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro. Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.		
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value
Umidità / Moisture:		max 12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min 12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max 0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max 4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max 3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g
Staphilococchi coagulasi + Salmonelle		max 10 ufc/g assenti / absents in 25 g
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics		
Tempo di cottura/Cooking time		10 minuti / 10 minutes
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21
Rotture / Broken units (< 50 mm)		max 5%
Formati estranei / Other shapes		max 0,5%
Bottature/Cracked units		max 4%
Pezzi deformati / Misshapen units		max 5%
Valori nutrizionali/Nutritional values		
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g
Carboidrati / Carbohydrates		73,5
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0
Lipidi / Fats		1,5
Filth test:		max 200 frammenti totali in 225g / max 200 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents
Scadenza / Shelf Life:		Max 36 mesi / Max 36 months
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).		

DIMENSIONI / Dimensions		(mm/100)
Larghezza Width	Lunghezza Length	Spessore Thickness
380+/-5	25500+/-400	130/140

Pastificio F.Ili PAGANI S.p.A		
Certificato		Doc.: CER.09.FTO.25
CERTIFICATO DI QUALITA' / QUALITY CERTIFICATE		Data : 01/06/06
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 05
		Pag.:1/1

Nome Prodotto/ Name of product		Sedanini rigati		F.to: 25
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.				
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics			Valore / Value	
Umidità / Moisture:			max	12,50 %
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)			min	12,50 %
Ceneri ss / Ashes d.m.b.			max	0,90 %
Acidità ss / Acidity H+			max	4.00 °
Grano tenero / Soft wheat			max	3 %
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics				
Carica totale mesofila/Total mesophilic count			max	50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters			max	3 ufc/g
Staphilococchi Coagulasi +			max	10 ufc/g
Salmonelle			assenti / absents in 25 g	
Muffe / Moulds			max	300 ufc/g
Lieviti / Yeasts			max	300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics				
Tempo di cottura/Cooking time			10 minuti / 10 minutes	
Colore/Colour (with Minolta CR200)			b > 21	
Rotture / Broken units			max	3 %
Formati estranei / Other shapes			max	0,5%
Bottature / Cracked units			max	5 %
Pezzi deformati / Misshapen units			max	3 %
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)				
Valore energetico / Energetic value			1509 KJ (356 Kcal) / 100 g	
Carboidrati / Carbohydrates			73,5	
Proteine / Proteins (N x 6,25)			12,0	
Lipidi / Fats			1,5	
Filth test: max 200 frammenti totali in 225g / max 200 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents				
Scadenza / Shelf Life: Max 36 mesi / Max 36 months				
Conservazione / Storage: In ambiente pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28 ° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28 ° C/ 50-75% UR).				

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)				
Diametro Diameter	Lunghezza Length	Spessore riga Line Thickness	Spessore Gola Throat Thickness	N° righe N° of lines
470+/-10	2700+/-300	120/130	95/105	10

Pastificio F.Ili PAGANI S.p.A.		
Certificato		Doc.:CER.09.FTO.45
Certificato di qualità / Quality certificate		Data: 01-06-2006
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 04
		Pag.:1/1

Nome Prodotto/ Name of product	Penne rigate corte	F.to: 45
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.		
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value
Umidità / Moisture:		max 12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min 12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max 0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max 4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max 3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g
Staphilococchi coagulasi + Salmonelle		max 10 ufc/g assenti / absents in 25 g
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics		
Tempo di cottura/Cooking time		12 minuti / 12 minutes
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21
Rotture / Broken units		max 5%
Formati estranei / Other shapes		max 0,5%
Bottature / Cracked units		max 5%
Pezzi deformati / Misshapen units		max 5%
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)		
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g
Carboidrati / Carbohydrates		73,5
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0
Lipidi / Fats		1,5
Filth test:	max 100 frammenti totali in 225g / max 100 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents	
Scadenza / Shelf Life:	Max 36 mesi / Max 36 months	
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).		

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)				
Diametro esterno External diameter	Lunghezza Length	Spessore Riga Line Thickness	Spessore Gola Throat Thickness	N° righe N° of lines
960±20	3500+/- 400	140/150	110/120	20

Pastificio F.III PAGANI S.p.A.		
Certificato		Doc.:CER.09.FTO.43
Certificato di qualità / Quality certificate		Data: 14-09-2005
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 04
		Pag.:1/1

Nome Prodotto/ Name of product	Pennette rigate	F.to: 43
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.		
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value
Umidità / Moisture:		max 12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min 12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max 0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max 4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max 3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g
Staphilococchi Coagulasi + Salmonelle		max 10 ufc/g assenti / absents in 25 g
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics		
Tempo di cottura/Cooking time		11 minuti / 11 minutes
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21
Rotture / Broken units		max 5%
Formati estranei / Other shapes		max 0,5%
Bottature / Cracked units		max 5%
Pezzi deformati / Misshapen units		max 5%
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)		
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g
Carboidrati / Carbohydrates		73,5
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0
Lipidi / Fats		1,5
Filth test:	max 100 frammenti totali in 225g / max 100 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents	
Scadenza / Shelf Life:	Max 36 mesi / Max 36 months	
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).		

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)				
Diametro esterno External diameter	Lunghezza Length	Spessore Riga Thickness of line	Spessore Gola Thickness of throat	Numero righe N° of lines
790+/-20	4400+/-400	130/140	100/110	18

Pastificio F.lli PAGANI S.p.A			
Certificato		Doc.: CER.09.FTO.60	
CERTIFICATO DI QUALITA'/ QUALITY CERTIFICATE		Data : 01-06-2006	
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità		Rev.: 06
			Pag.:1/1

Nome Prodotto/ Name of product		Fusillo a 2 spire	F.to: 60
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.			
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value	
Umidità / Moisture:		max	12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min	12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max	0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max	4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max	3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics			
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max	50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max	3 ufc/g
Staphilococchi coagulasi +		max	10 ufc/g
Salmonelle		assenti / absents in 25 g	
Muffe / Moulds		max	300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max	300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics			
Tempo di cottura/Cooking time		11 minuti / 11 minutes	
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21	
Rotture / Broken units		max	5 %
Formati estranei / Other shapes		max	0,5%
Bottature / Cracked units		max	5 %
Pezzi deformati / Misshapen units		max	5 %
Valori nutrizionali/Nutritional values			
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g	
Carboidrati / Carbohydrates		73,5	
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0	
Lipidi / Fats		1,5	
Filth test:		max 20 frammenti totali in 50g / max 20 pieces in 50g	
		Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents	
Scadenza / Shelf Life:		Max 36 mesi / Max 36 months	
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).			

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)			
Lunghezza Length	Spessore Thickness	Diametro Diameter	N° spire N° of twists
3500 +/- 400	13+/-140	950+/-50	2

Pastificio F.III PAGANI S.p.A.		
Certificato		Doc.:CER.09.FTO.46
CERTIFICATO DI QUALITA'/ QUALITY CERTIFICATE		Data : 01/06/06
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 05
		Pag.:1/1

Nome Prodotto/ Name of product	Tortiglietti	F.to: 46
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.		
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value
Umidità / Moisture:		max 12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min 12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max 0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max 4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max 3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g
Staphilococchi coagulasi +		max 10 ufc/g
Salmonelle		assenti / absents in 25 g
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics		
Tempo di cottura/Cooking time		13 minuti / 13minutes
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21
Rotture / Broken units		max 5%
Formati estranei / Other shapes		max 0,5%
Bottature / Cracked units		max 5%
Pezzi deformati / Misshapen units		max 2%
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)		
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g
Carboidrati / Carbohydrates		73,5
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0
Lipidi / Fats		1,5
Filth test:	max 200 frammenti totali in 225g / max 200 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of	
Scadenza / Shelf Life:	Max 36 mesi / Max 36 months	
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).		

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)

Diametro esterno External diameter	Lunghezza Length	Spessore Riga Line Thickness	Spessore Gola Throat Thickness	Numero righe N° of lines
820+/-10	3800+/-300	140/155	105/120	10

Pastificio F.Ili Pagani S.p.A.		
Certificato		Doc.:CER.09.FTO.65
Certificato di qualità / Quality certificate		Data:01/06/2006
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 05
		Pag.:1/1

Nome Prodotto/ Name of product	Gnocchetti sardi	F.to: 65
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.		
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value
Umidità / Moisture:		max 12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min 12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max 0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max 4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max 3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g
Staphilococchi coagulasi +		max 10 ufc/g
Salmonelle		assenti / absents in 25 g
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics		
Tempo di cottura/Cooking time		15 minuti / 15 minutes
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21
Rotture / Broken units		max 1%
Formati estranei / Other shapes		max 0,5%
Bottature / Cracked units		max 5%
Pezzi deformati / Misshapen units		max 3%
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)		
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g
Carboidrati / Carbohydrates		73,5
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0
Lipidi / Fats		1,5
Filth test:	max 100 frammenti totali in 225g / max 100 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents	
Scadenza / Shelf Life:	Max 36 mesi / Max 36 months	
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).		

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)				
Lunghezza Length	Spessore Riga Line Thickness	Spessore Gola Throat Thickness	Larghezza Width	N° i N° o
1000+/-100	150/160	120/130	1650+/-50	10

Pastificio F.III PAGANI S.p.A			
Certificato		Doc.: SPE.09.FTO.54	
CERTIFICATO DI QUALITA' / QUALITY CERTIFICATE		Data : 01-06-2006	
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità		Rev.: 07
			Pag.:1/1

Nome Prodotto/ Name of product		Farfalle		F.to: 54
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro. Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.				
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics			Valore / Value	
Umidità / Moisture:			max	12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)			min	12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.			max	0,90%
Acidità ss / Acidity H+			max	4.00 °
Grano tenero / Soft wheat			max	3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics				
Carica totale mesofila/Total mesophilic count			max	50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters			max	3 ufc/g
Staphilococchi coagulasi +			max	10 ufc/g
Salmonelle			assenti / absents in 25 g	
Muffe / Moulds			max	300 ufc/g
Lieviti / Yeasts			max	300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organoleptical characteristics				
Tempo di cottura/Cooking time			11 minuti / 11 minutes	
Colore/Colour (with Minolta CR200)			b>21	
Rotture / Broken units (include punte/included tips)			max	5 %
Formati estranei / Other shapes			max	0,5%
Bottature / Cracked units			max	5 %
Pezzi aperti /Spread units			max	5 %
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)				
Valore energetico / Energetic value			1509 KJ (356 Kcal) / 100 g	
Carboidrati / Carbohydrates			73,5	
Proteine / Proteins (N x 6,25)			12,0	
Lipidi / Fats			1,5	
Filth test: max 20 frammenti totali in 50g / max 20 pieces in 50g Assenza di peli di roditori e di escrementi/ No hairs or excrements of rodents				
Scadenza / Shelf Life: Max 36 mesi / Max 36 months				
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).				

DIMENSIONI / Dimensions (mm/100)			
Larghezza Width	Lunghezza Length	Spessore Thickness	Numero punte N° of tips
2400+/-200	3200+/-200	115/120	14

Pastificio F.III PAGANI S.p.A.		
Certificato		Doc.:CER.09.FTO.69
CERTIFICATO DI QUALITA' / QUALITY CERTIFICATE		Data : 05/06/06
Realizzato da: Laboratorio	Approvato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Rev.: 05
		Pag.:1/1
Nome Prodotto/ Name of product		F.to: 69
Descrizione / Description: Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di acqua e semola di grano duro Senza additivi o conservanti aggiunti. Made with Durum Wheat semolina and water. No additive or preservative added.		
Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics		Valore / Value
Umidità / Moisture:		max 12,50%
Proteine / Proteins d.m.b. (N x 5,70)		min 12,50%
Ceneri ss / Ashes d.m.b.		max 0,90%
Acidità ss / Acidity H+		max 4.00 °
Grano tenero / Soft wheat		max 3%
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica totale mesofila/Total mesophilic count		max 50.000 ufc/g
Enterobatteri totali/Total Enterobacters		max 3 ufc/g
Staphilococchi coagulasi + Salmonelle		max 10 ufc/g assenti / absents in 25 g
Muffe / Moulds		max 300 ufc/g
Lieviti / Yeasts		max 300 ufc/g
Caratteristiche organolettiche/Organolectical characteristics		
Tempo di cottura/Cooking time		13 minuti / 13 minutes
Colore/Colour (with Minolta CR200)		b > 21
Rotture / Broken units		max 3%
Formati estranei / Other shapes		max 0,5%
Bottature / Cracked units		max 3%
Pezzi deformati / Misshapen units		max 5%
Valori nutrizionali/Nutritional values (g/100 g)		
Valore energetico / Energetic value		1509 KJ (356 Kcal) / 100 g
Carboidrati / Carbohydrates		73,5
Proteine / Proteins (N x 6,25)		12,0
Lipidi / Fats		1,5
Filth test: max 200 frammenti totali in 225g / max 200 pieces in 225g Assenza di peli ed escrementi di roditori/ No hairs or excrements of rodents		
Scadenza / Shelf Life: Max 36 mesi / Max 36 months		
Conservazione / Storage: In luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta (8-28° C/ 50-75% UR). Store in cool and clean, moderately dry, place away from odours and sun light (between 8-28° C/ 50-75% UR).		

DIMENSIONI / Dimensions		(mm/100)
Diametro esterno External diameter	Lunghezza Length	Spessore Thickness
850+/-10	3400+/-300	115/125

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: RWC5TC Revisione n°00 del 12/03/2009

DATI TECNICI - CONFEZIONE

TIPO E MATERIALE:	Sacchetto cellophane polypropilene						
DIMENSIONI:	MM	L.	370	P.	210	H.	80
PESO NETTO:	KG.	5					

DATI TECNICI - IMBALLO

TIPO:	Termoretraibile						
UNITA' DI VENDITA:	N.2 Confezioni da Kg.5 cellophane						
DIMENSIONI:	MM	L.	370	P.	210	H.	160
PESO NETTO:	KG.	10					

DATI TECNICI - PALLET

TIPO:	Pallet EPAL						
UNITA' DI VENDITA:	N.220 Confezioni da Kg.5 cellophane						
FORMATO:	N.110 Cartoni per Pallet						
NUMERO CARTONI X STRATO:	N.11 Cartoni						
NUMERO STRATI X PALLET:	N.10 Strati						
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	80	H.	163
PESO NETTO:	KG.	1100					

CODICI PRODOTTO

CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8	0	0	1	8	6	0	1	6	0	0	0	4
CODICE E.A.N. IMBALLO:													
CODICE ARTICOLO PRODOTTO	RWC5TC												
ALIQUOTA I.V.A.	4											%	

PERIODO DI CONSERVAZIONE PRODOTTO

26 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

EMESSO DA / APPROVATO DA:	
Uff. Qualità	Uff. Vendite

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: RWC5TC Revisione n°00 del 12/03/2009

VARIETA'**RIBE PARBOILED BIO****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Grani striati rossi	< 1,00 %
Impurità varietali	< 5,00 %
Grani non parboiled	< 0,10 %
Grani non completamente gelatinizzati	< 2,00 %
Grani danneggiati	< 1,00 %
Pecks	< 0,50 %
Rotture	< 1,75 %

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità	< 14,00 %
Granulometria	Tipica della specie
Impurezze grossolane	Assenti
Materiali estranei non commestibili	Assenti
Filth test	Negativo
Residui di pesticidi	Limiti di Legge
Aflatossine	Limiti di Legge
OGM	Assenti
Allergeni	Assenti
Tempo di cottura:	15 – 18 min.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila totale	< 100000 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 500 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Cont. Energetico	362 kcal/100 g (1536 kj/100 g)
Proteine	6,9 g/100 g
Carboidrati	82,2 g/100 g
Grassi	0,6 g/100 g

EMESSO DA / APPROVATO DA:

Uff. Qualità

Uff. Vendite

RISO FINO RIBE BIOLOGICO PARB.
CONFEZIONE DA KG.5 CELLOPHANE





SURGITAL S.p.A

Scheda tecnica di prodotto

Via Bastia 16/1
48017 Lavezzola (RA)
Tel. 0545 80328
Fax. 0545 80121
www.surgital.it
surgital@surgital.it

PRONTOSFOGLIA

Pasta fresca all'uovo precotta surgelata

PRODOTTO SURGELATO

Codice prodotto: G01-521

Marchio: Laboratorio Tortellini

1. INGREDIENTI

Ingredienti

semola di grano duro, acqua ,uova 12%.

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO SURGELATO

Aspetto: prodotto ben formato e ben tagliato, a spessore regolare ed omogeneo, superficie liscia, forma rettangolare, integro. Ghiacciatura superficiale omogenea.

Colore: giallo intenso tipico della pasta all'uovo, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o di macchie.

Odore: assenza di odori anomali o eccessivi.

Sapore: tipico della pasta all'uovo. Assenza di sapori eccessivi o anomali.

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRIMA DELLA SURGELAZIONE (valori medi)

Dimensioni medie:	lunghezza	48 cm (+/-0,5 cm)
	larghezza	25 cm (+/-0,5 cm)
	spessore	1,2 mm (+/- 0,1 mm)
Fogli per confezione da kg 2:		12
Fogli per confezione da g 500:		3
Peso per foglio:		166 g (+/-2 g)

4. CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO SURGELATO (valori medi)

Peso per foglio:	168 g (+/-2 g)
------------------	----------------

5. ANOMALIE E DIFETTI PARTICOLARI NEL PRODOTTO CONFEZIONATO

Unità deformate:	assenti
Unità rotte:	1%
Corpi estranei:	assenti

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE - VALORI MEDI NUTRIZIONALI (/100 g)

Proteine	6.9	% p/p
Carboidrati	30.8	% p/p
<i>di cui zuccheri</i>	0.6	% p/p
Grassi	2.1	% p/p
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0.9	% p/p
Minerali	0.5	% p/p
Fibre alimentari	1.8	% p/p
Sodio	0.02	% p/p
Valore energetico (Kcal)	170	
Valore energetico (KJ)	721	

Preparazione ed Approvazione: Resp.Controllo Qualità

Rev.2 del 14/05/08

Data emissione:
07/01/2009



SURGITAL S.p.A

Scheda tecnica di prodotto

Via Bastia 16/1
48017 Lavezzola (RA)
Tel. 0545 80328
Fax. 0545 80121
www.surgital.it
surgital@surgital.it

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (conforme al C.M. Sanità n.32 del 03.08.85)

Carica microbica mesofita	< 300.000	UFC/g
Coliformi totali	< 1000	UFC/g
Stafilococchi aurei	<100	UFC/g
Salmonelle	assenti	/25 g
Listeria Monocytogenes	secondo Reg. CE 2073/2005	
Escherichia Coli	< 10	UFC/g

8. IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

Cod. G01 Confezione da n. 5 pacchi da kg 2 per cartone

cod. EAN sacchetto: 8006967000390

cod. ITF cartone: 08006967006644

Dimensioni imballo (cartone):

altezza	11 cm
larghezza	29 cm
profondità	49 cm

Pallettizzazione: bancali EUR (alt.13 cm x largh.120 cm x lung.80 cm)

n°cartoni per strato 6

n°strati per pallet: 10

n°cartoni per pallet: 60

Cod. 521 Confezione da n. 12 pacchi da g 500 per cartone

cod. EAN sacchetto: 8006967000413

cod. ITF cartone: 08006967007238

Dimensioni imballo (cartone):

altezza	18 cm
larghezza	20 cm
profondità	29 cm

Pallettizzazione: bancali EUR (alt.13 cm x largh.120 cm x lung.80 cm)

n°cartoni per strato: 16

n°strati per pallet: 7

n°cartoni per pallet: 112

Gli imballaggi primari risultano idonei al contatto con alimenti secondo le normative vigenti Reg.CE 1935/2004.

9. MODALITÀ DI TRASPORTO

Il trasporto avviene secondo le norme di legge relative agli alimenti surgelati (D.M. 25/09/1995 n.493).

Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)

10. Termine minimo di conservazione (TMC)

18 mesi dalla data di produzione (indicazione in: mm/aaaa)

Rev.2 del 14/05/08

Preparazione ed Approvazione: Resp.Controllo Qualità

Data emissione:
07/01/2009



SURGITAL S.p.A

Scheda tecnica di prodotto

Via Bastia 16/1
48017 Lavezzola (RA)
Tel. 0545 80328
Fax. 0545 80121
www.surgital.it
surgital@surgital.it

11. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE (D.M. 15/06/1971 Art.14)

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato.

Frigorifero:	1 giorno
Scomparto del ghiaccio:	3 giorni
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
Scomparto *** **** (-18°C):	vedi data impressa su ll'etichetta del cartone (18 mesi dalla data di produzione)

12. MODALITÀ DI COTTURA

1. Lasciare scongelare la pasta prima di procedere all'utilizzo;
2. Una pellicola separa i fogli facilitandone l'uso.

13. LISTA ALLERGENI PRESENTI

√	Cereali contenenti glutine		Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi e prodotti derivati
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		Sedano e prodotti a base di sedano
√	Uova e prodotti a base di uova		Senape e prodotti a base di senape
	Pesce e prodotti a base di pesce		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		Anidride solforosa e solfiti
	Soia e prodotti a base di soia		Lupino e prodotti a base di lupino
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		Molluschi e prodotti a base di molluschi

14. DICHIARAZIONE OGM

Surgital S.p.A non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

15. DICHIARAZIONI TRATTAMENTI RADIAZIONI IONIZZANTI

Surgital S.p.A non utilizza trattamenti ionizzanti durante la realizzazione del prodotto

16. RINTRACCIABILITA'

Surgital garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate nella composizione prodotto, nonché delle imprese alle quali il prodotto è stato fornito.

17. APPROVAZIONE

Surgital S.p.a può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. È importante pertanto che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.

Rev.2 del 14/05/08	Preparazione ed Approvazione: Resp.Controllo Qualità 	Data emissione: 07/01/2009
--------------------	---	-------------------------------