



SURGITAL S.p.A

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

Scheda tecnica di prodotto

RAVIOLI RICOTTA e SPINACI

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODOTTO SURGELATO

Codice prodotto: 1222

Marchio: Pastasi

1. INGREDIENTI

Ingredienti pasta 54%: semola di grano duro, uova 18,5%, acqua;

Ingredienti ripieno Ricotta 66%(siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci 22%, pangrattato di farina di grano tenero, formaggio Grana Padano, sale.

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO SURGELATO

Aspetto: prodotto ben formato e ben tagliato, a forma di raviolo quadrato, a pezzatura omogenea, integro. Ghiacciatura superficiale omogenea.

Colore: giallo intenso tipico della pasta all'uovo, omogeneo; ripieno di colore bianco-verde, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o di macchie.

Odore: tipico. Assenza di odori anomali o eccessivi.

Sapore: tipico degli ingredienti caratterizzanti. Assenza di sapori eccessivi o anomali.

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

Peso medio singolo pezzo: 7,1 g (+/- 0,2)

Numero di pezzi in 100 g: 14

Percentuale pasta: 54% (+/- 2)

Percentuale ripieno: 46% (+/- 2)

4. CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO SURGELATO (valori medi)

Dimensioni medie (+/-1 mm):	lunghezza	40 mm
	larghezza	40 mm
	altezza	12 mm

Peso medio singolo pezzo: 7,3 g (+/- 0,2)

Resa del prodotto in cottura: 25%

5. ANOMALIE E DIFETTI PARTICOLARI NEL PRODOTTO CONFEZIONATO

Unità deformate:	< 2%
Unità rotte:	< 1%
Unità non farcite o parzialmente farcite:	assenti
Corpi estranei:	assenti

Rev.2 del 14/05/08

Pagina 1 di 4

Preparazione ed Approvazione: Resp.Controllo Qualità

Data emissione:

07/01/2009

**SURGITAL S.p.A**

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

Scheda tecnica di prodotto**6. CARATTERISTICHE CHIMICHE - VALORI MEDI NUTRIZIONALI (/100 g)**

Proteine	10	% p/p
Carboidrati	29.8	% p/p
di cui zuccheri	2	% p/p
Grassi	4.5	% p/p
di cui acidi grassi saturi	2.7	% p/p
Minerali	1.4	% p/p
Fibre alimentari	1.9	% p/p
Sodio	0.29	% p/p
Valore energetico (Kcal)	200	
Valore energetico (KJ)	843	

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

Carica microbica mesofila	< 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. 1222 Confezione da kg 3

cod. EAN: 8006967000635

Dimensioni imballo (cartone):

altezza	17 cm
larghezza	20 cm
profondità	29 cm

Pallettizzazione: bancali EPAL (alt.13 cm x largh.120 cm x lung.80 cm)
n° cartoni per strato 16
n° strati per pallet: 8
n° cartoni per pallet: 128

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

Pagina 2 di 4

Preparazione ed Approvazione: Resp.Controllo Qualità

Data emissione:
07/01/2009

**SURGITAL S.p.A**

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

Scheda tecnica di prodotto**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 sull'etichetta del cartone (18 mesi dalla data di produzione)

12. MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata o brodo bollente;
2. Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere per 5-6 minuti mescolando di tanto in tanto;
3. Scolare la pasta;
4. Condire a piacere.

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

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

Rev.2 del 14/05/08

Preparazione ed Approvazione: Resp.Controllo Qualità

Data emissione:
07/01/2009

Pagina 3 di 4



SURGITAL S.p.A

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

Scheda tecnica di prodotto

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

Pagina 4 di 4

Preparazione ed Approvazione: Resp.Controllo Qualità

Data emissione:
07/01/2009