



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

TORTELLINI alla CARNE

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODOTTO SURGELATO

Codice prodotto: 1110

Marchio: Pastasi



1. INGREDIENTI

Ingredienti pasta 68%: semola di grano duro, uova 18,5%, acqua;

Ingredienti ripieno: Mortadella (carne di suino, sale, proteine del latte, lattosio, aromi naturali, spezie piante aromatiche, antiossidanti: E301, E300, conservante: E250), pangrattato di farina di grano tenero, carne di tacchino e carne di suino (22%), formaggio Parmigiano Reggiano, uova, estratto di brodo vegetale (sale, lattosio, zucchero, cipolla disidratata, sedano disidratato, estratto di lievito, farina di riso), olio di girasole, sale, spezie, rosmarino, pepe, aglio, vino.

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO SURGELATO

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

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

Odore: tipico. Assenza di odori anomali o eccessivi.

Sapore: tipico dei componenti del ripieno. Assenza di sapori eccessivi o anomali.

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

Peso medio singolo pezzo:	3,2 g (+/- 0,2)
Numero di pezzi in 100 g:	31
Percentuale pasta:	68%(+/- 2)
Percentuale ripieno:	32%(+/- 2)

4. CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO SURGELATO (valori medi)

Dimensioni medie (± 1 mm):	lunghezza	26 mm
	larghezza	26 mm
	altezza	15 mm

Peso medio singolo pezzo: 3,4 g (+/- 0,2)

Resa del prodotto in cottura: 35%

5. ANOMALIE E DIFETTI PARTICOLARI NEL PRODOTTO CONFEZIONATO

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



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	9,8	% p/p
Grassi	3,7	% p/p
Di cui saturi	1.5	% p/p
Minerali	1,7	% p/p
Carboidrati	30,0	% p/p
Di cui zuccheri	1.8	% p/p
Sodio	0.35	% p/p
Valore energetico (Kcal)	192	
Valore energetico (KJ)	812	

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica mesofila	< 300.000	UFC/g
Coliformi totali	< 1000	UFC/g
Escherichia Coli	< 10	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g
Salmonelle	assenti	/25 g
Listeria Monocytogenes	come da O.M. 07/12/'93	

8. IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

Cod. 1110 Confezione da kg 3

cod. EAN: 8006967000598

Dimensioni imballo (cartone):

altezza	13,5 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.

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)

11. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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



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

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 3-4 minuti mescolando di tanto in tanto;
3. Scolare la pasta;
4. Condire a piacimento.

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

14. DICHIARAZIONE OGM

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

15. DICHIARAZIONI TRATTAMENTI RADIAZIONI IONIZZANTI

Surgital S.p.A non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.

16. RINTRACCIABILITÀ

Surgital garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate, 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.