Mosconi Luciana B.&G. Alimentare	Specifica **SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**	S_PRO_01_06 Rev. 01 del 01.03.16

PRODOTTO:	**TORTELLINI ALLA CARNE 250g**
CODICE INTERNO ARTICOLO:	F02.C03
CODICE EAN:	8014207031059

DESCRIZIONE PRODOTTO	Pasta all'uovo fresca con ripieno
INGREDIENTI	PASTA 62%: semola di grano duro, uova fresche 30% RIPIENO 38%: carne di bovino 33%, carne di suino 31%, mortadella (con i propri ingredienti), Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio) 11%, sale e noce moscata.
ALLERGENI	Presenti come ingrediente: - **glutine** (da semola di grano duro) - **uovo** (da misto d'uovo fresco pastorizzato Cat. A) - **proteine del latte** (da parmigiano) Può contenere tracce di soia, pistacchio e senape.

DESCRIZIONE PRODOTTO		
PESO NETTO PER CONFEZIONE	250	g
SPESSORE	1	mm
TIPO CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO	In atmosfera protettiva	
ETICHETTATURA	di legge	
MODALITA' DI UTILIZZO	Prodotto da consumare previa cottura	
SHELF LIFE	60	giorni
TRATTAMENTI SUBITI	Pastorizzazione	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	0° +4°	
MODALITA' DI TRASPORTO	0° +4°	
TEMPO DI COTTURA	2-3	minuti
PAESE DI COLTIVAZIONE DEL GRANO	Italia	
PAESE DI MOLITURA DEL GRANO	Italia	
ORIGINE ALTRE MATERIE PRIME	Italia	

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO)		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	**VALORI DI RIFERIMENTO**	**UNITA' DI MISURA**
VALORE ENERGETICO	259	Kcal
	1094	Kj
PROTEINE	17	g
CARBOIDRATI	37	g
di cui zuccheri	1,6	g
GRASSI	4,8	g
di cui saturi	3,4	g
SALE	1,4	g

DATI LOGISTICI		
IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta in polipropilene	Altezza: 20 cm
		Larghezza: 15 cm
		Profondità: 4 cm
IMBALLO SECONDARIO	Cartone Americano	Altezza: 15,5 cm
	Cartoni da 8 pezzi	Larghezza: 30,5 cm
		Profondità: 21,5 cm
EUROPALLET	Pallet da 10 strati	Altezza: 170 cm
	12 colli per strato	Larghezza: 80 cm
	Cartoni per Pallet 120	Profondità: 120 cm

Mosconi Luciana B.&G. Alimentare	Specifica **SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**	S_PRO_01_06 Rev. 01 del 01.03.16

PRODOTTO:	**TORTELLINI ALLA CARNE 250g**
CODICE INTERNO ARTICOLO:	F02.C03
CODICE EAN:	8014207031059

DESCRIZIONE PRODOTTO	Pasta all'uovo fresca con ripieno
INGREDIENTI	PASTA 62%: semola di grano duro, uova fresche 30% RIPIENO 38%: carne di bovino 33%, carne di suino 31%, mortadella (con i propri ingredienti), Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio) 11%, sale e noce moscata.
ALLERGENI	Presenti come ingrediente: - **glutine** (da semola di grano duro) - **uovo** (da misto d'uovo fresco pastorizzato Cat. A) - **proteine del latte** (da parmigiano) Può contenere tracce di soia, pistacchio e senape.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRO	**VALORI DI RIFERIMENTO**		**METODO**	**FREQUENZA DI ANALISI**
CARICA BATTERICA TOTALE	< 100.000	ufc/g	ISO 4833 o metodo alternativo validato	Mensile
ENTEROBATTERIACEE	< 100	ufc/g	ISO 21528-2 o metodo alternativo validato	Mensile
SALMONELLA	Assente in 25 g		ISO 6579 o metodo alternativo validato	Mensile
STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI	< 500	ufc/g	ISO 6888-1 o metodo alternativo validato	Mensile
LISTERIA	< 1.000	ufc/g	ISO 11290-2 o metodo alternativo validato	Mensile
MUFFE	< 500	ufc/g	ISO 21527-1 e ISO 21527-2 o metodo alternativo validato	Mensile
CLOSTRIDIUM PERFRIGENS	< 100	ufc/g	ISO 7937 o metodo alternativo validato	Mensile
BACILLUS CEREUS PRESUNTO	< 100	ufc/g	ISO 7932 o metodo alternativo validato	Mensile

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE				
PARAMETRO	**VALORI DI RIFERIMENTO**	**UNITA' DI MISURA**	**METODO**	**FREQUENZA DI ANALISI**
UMIDITA'	> 24	%	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag.7 Met. A	6 volte anno
ATTIVITA' DELL'ACQUA LIBERA (Aw)	0,92-0,97		ISO 21807	Mensile
PH	6-8		Metodo potenziometrico	Mensile
STEROLI	> 195	mg/100g s.s.	Esame enzimatico/colorimetrico	6 volte anno
COLORANTI / CONSERVANTI AGGIUNTI	ASSENTI			
OGM	ASSENTI			
FITOFARMACI / PESTICIDI	ASSENTI			

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ASPETTO	Di colore giallo e verde
ODORE	Gradevole
SAPORE	Buono
CONSISTENZA	Buona

ALLERGENI				
PARAMETRO	**VALORI DI RIFERIMENTO**	**UNITA' DI MISURA**	**METODO**	**FREQUENZA DI ANALISI**
SOIA	rilevato se > 0,5 ppm non rilevato se < 0,5	ppm	PI 470 rev.6 2020	1 volta anno
SENAPE	rilevato se > 0,5 ppm non rilevato se < 0,5	ppm	PI 470 rev.6 2020	1 volta anno

ULTIMO AGGIORNAMENTO	**DESCRIZIONE: MODIFICHE/CAUSALE**
Rev. 03 del 24.02.22	Aggiornamento allergeni

FUNZIONE	**FIRMA**	**STATO**
Responsabile Qualità	Michela Pennazzi	Redazione
Responsabile Produzione	Gianni Bartocci	Verifica
Direzione	Marcello Pennazzi	Approvazione