

SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

D19

NOME PRODOTTO

PACCHERI

PRODUCT NAME

PACCHERI

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca di semola di grano duro surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Fresh frozen durum wheat semolina pasta

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

D19

MARCHIO

Laboratorio Tortellini

BRAND

**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 1,5 kg
1,5 kg case

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*

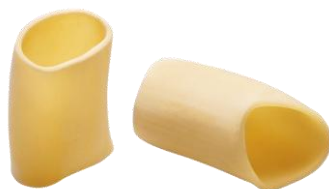
< -18° C / 0°F

Trasporto / *Transport*

< -18° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 months after production date



(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / The picture is for illustration purposes only)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO Ingredienti:

semola di GRANO duro, acqua.

PUO' CONTENERE: UOVA, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS Ingredients:

durum WHEAT semolina, water.

IT MAY CONTAIN: EGGS, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	forma tipica di grande maccherone con superficie liscia e regolare.
Aspect:	typical shape of big maccherone with regular and smooth surface.
Colore:	giallo chiaro.
Colour:	ivory.
Odore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro.
Odour:	typical of durum wheat semolina pasta
Sapore:	tipico della pasta di semola di grano duro.
Taste:	typical of durum wheat semolina pasta
Consistenza:	elastica.
Texture:	supple.

CARATTERISTICHE FISICHE

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
Parameters	Units of measurement	Average value	Parameters	Units of measurement	Average value
Peso singolo pezzo Weight of the single unit	g	9,1	Pezzi Units	n./g	11/100
Lunghezza Length	mm	45	Diametro Diameter	mm	42
Briciole Crumbs	%	0,5	Pezzi rotti Broken units	%	1
Pezzi deformati Deformed units	%	1	Corpi estranei Foreign bodies	n.	0

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita. The defectiveness refers to the single trade unit.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

COOKING INSTRUCTIONS

Parametri di cottura

Cooking times and temperatures

Acqua bollente:

4 - 5 min.

- Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente;

- Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto;

- Scolare la pasta; - Condire a piacimento.

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

Boiling water:

- Without defrosting add the pasta to a pasta cooker full of boiling salted water.

- Once water returns to boil, cook pasta according to the recommended cooking time. Stir occasionally.

- Drain the pasta; - Season to taste.

For perfect pasta, always use one litre of boiling water for every 100g of pasta.

PORZIONI E RESE

PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i> g	Peso porzione dopo cottura <i>Weight per serving after cooking</i> g	Resa dopo cottura <i>Yield after cooking</i> %	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i> n.	
110	165	50	14	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS****Parametri****Parameters**Carica Microbica Totale 30°C / *Total Viable Aerobic Count*Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*Escherichia coli / *Escherichia coli*Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*Salmonella spp. / *Salmonella spp*Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytogenes***Unità di Misura
Unit of measurement**

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

MPN/ 1 g

**Valori
Values**

< 300.000

< 1000

< 10

< 100

Assente

O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI**AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G****Parametri****Parameters**Energia / *Energy*Energia / *Energy*Proteine / *Proteins*Carboidrati / *Carbohydrates*di cui zuccheri / *of which sugars*Grassi / *Fats*di cui acidi grassi saturi / *of which saturated fats*Fibre / *Fibres*Sale / *Salt***Unità di misura
Unit of measurement**

kcal ; kcal

kJ ; kJ

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

**Valori
Value**

279

1183

9,6

56,1

3,0

1,2

0,24

2,6

0,05

MODALITA' DI CONSERVAZIONE**STORAGE INSTRUCTIONS**

Frigorifero: 1 giorno

In the refrigerator: 1 day

Scomparto ghiaccio: 3 giorni

In the ice compartment: 3 days

Scomparto * (-6°C): 1 settimana

*Ice compartment * (-6°C):* 1 week

Scomparto ** (-12°C): 1 mese

*Ice compartment ** (-12°C):* 1 month

Scomparto *** **** (-18°C): Vedi data impressa sulla confezione

*Ice compartment *** **** (-18°C):* See date printed on the package

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

Once defrosted the product must not be refrozen and must be

consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator

ALLERGENI

ALLERGENS

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivatives</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamias and derivatives</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Presence in the finished product according to the recipe*

B: Possibile cross contamination / *Possible cross contamination*

CONFEZIONAMENTO**PACKAGING**

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Imballo Primario <i>Primary packaging</i>	Imballo Secondario <i>Secondary packaging</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	g	1500	1500
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Sacchetto <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		HDPE trasparente stampato <i>Printed transparent HDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	17 17	178 178
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 193
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967010757

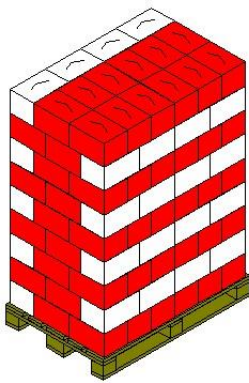
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY	GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA MM/YYYY	MM/AAAA MM/YYYY

A = Anno / Y = Year ; M = Mese / M = Month ; G = Giorno / D = Day

PALLETIZZAZIONE

PALLETIZATION

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i> n.	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i> n.	Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet</i> n.	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i> kg	Altezza del pallet <i>Pallet height</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	9	144	216	1881



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)