



Pastificio Bolognese S.r.l. – Via Cà Dell’Orbo Nord, 13
40055 Villanova di Castenaso (BO) – ITALIA

Manuale di Gestione per la Qualità
Sezione 7.2 “Processi relativi al cliente”

Sistema di Gestione
per la Qualità secondo
UNI-EN-ISO 9001:2008

Allegato 1 a PG 7.2 “Schede tecniche di prodotto”

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	TORTELLINI SECCHI GIALLI ALLA CARNE SUINA	Edizione 03	01-A STD
		Revisione 00	Pagina 1/2

DESCRIZIONE

Pasta secca all’uovo farcita con ripieno a base di carne suina cotta addizionata di pangrattato, olio vegetale, prosciutto crudo, formaggio grattugiato e aromi. Prodotto pastorizzato ed essiccato con sistema automatizzato.

Il ciclo tecnologico di produzione prevede che i tortellini, dalla loro formazione, tramite le macchine automatiche, fino al loro confezionamento, non debbano subire alcun contatto manuale.

Il prodotto deve essere consumato dopo cottura in acqua bollente.

INGREDIENTI

Semola di grano duro, uova 14,6 %, pangrattato (farina di grano tenero tipo 0, sale, lievito), carne suina cotta 12 %, olio di palma, prosciutto crudo 1 % (carne suina, sale, conservante E250), sale, formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, conservante lisozima), aromi.

TEMPO DI COTTURA 15/18 minuti in acqua bollente.

CONSERVAZIONE 12 mesi, in luogo fresco ed asciutto, non in frigorifero.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE STANDARD

PARAMETRO	METODO	CARATTERISTICHE PRODOTTO CRUDO	CARATTERISTICHE PRODOTTO COTTO
Colore	sensoriale “PastificioBolognese”	Giallo uniforme lucido all’esterno (pasta), marron all’interno (ripieno)	Giallo uniforme opaco all’esterno (pasta), marron all’interno (ripieno)
Sapore	sensoriale “PastificioBolognese”	Delicato, tipico della pasta all’uovo farcita con ripieno alla carne	Delicato, tipico della pasta all’uovo farcita con ripieno alla carne
Odore	sensoriale “PastificioBolognese”	Tenue, tipico della pasta all’uovo farcita con ripieno alla carne	Tenue, tipico della pasta all’uovo farcita con ripieno alla carne
Consistenza	sensoriale “PastificioBolognese”	Solida e compatta, tenace e dura da masticare	Solida e compatta, morbida masticabile

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD:

PARAMETRO	METODO	VALORE OTTIMALE	VALORE MASSIMO
Carica batterica totale	“UNI EN ISO 4833:2004”	inf. a 10.000 u.f.c./g	100.000 u.f.c./g
Coliformi totali	“AFNOR BRD 07/8 – 12/04”	inf. a 10 u.f.c./g	10 u.f.c./g
E. coli	“ISO 16649-2:2001”	inf. a 10 u.f.c./g	inf. a 10 u.f.c./g
Staphylococcus aureus	“UNI EN ISO 6888-2:2004”	inf. a 10 u.f.c./g	inf. a 10 u.f.c./g
Salmonella	“UNI EN ISO 6579:2008”	assente/25 grammi	assente/25 grammi



Pastificio Bolognese S.r.l. – Via Cà Dell’Orbo Nord, 13
40055 Villanova di Castenaso (BO) – ITALIA

Manuale di Gestione per la Qualità
Sezione 7.2 “Processi relativi al cliente”

Sistema di Gestione
per la Qualità secondo
UNI-EN-ISO 9001:2008

Allegato 1 a PG 7.2 “Schede tecniche di prodotto”

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	TORTELLINI SECCHI GIALLI ALLA CARNE SUINA	Edizione 03	01-A STD
		Revisione 00	Pagina 2/2

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE STANDARD

PARAMETRO	METODO	VALORE
Peso di un tortellino intero	ponderale “Pastificio Bolognese”	1,85 g. +/- 0,1 g.
Numero di tortellini per 100 g.	ponderale “Pastificio Bolognese”	51/58
Spessore della pasta	spessimetro “Pastificio Bolognese”	0,95 mm +/- 0,05 mm
Quantità di pasta	ponderale “Pastificio Bolognese”	73 % +/- 2
Quantità di ripieno	ponderale “Pastificio Bolognese”	27 % +/- 2
Quantità di uova intere	dosaggio “Pastificio Bolognese” e “D.M. 23/07/94”	4 per 1 kg di semola
Umidità	termobilancia “Pastificio Bolognese” e “D.M. 27/05/85”	12,5 % massimo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO:

PARAMETRO	METODO	VALORE
Valore energetico	“MP 0297-R2/03” e “DLvo 77/93”	386 kcal , 1629 kj
Proteine	“AOAC 992.23/00” e “DM 23/07/94”	13,1 g.
Carboidrati	“MP 0297-R2/03” e “DLvo 77/93”	64 g.
Grassi	“ISTISAN 34/96 Met. A”	8,6 g.

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO STANDARD:

- | | |
|------------------------|--|
| - Tipo di confezione | - busta termosaldada in accoppiato polipropilene/polipropilene
- sacchetto a fondo quadro in polipropilene esterno accoppiato
con polipropilene metallizzato interno |
| - Peso netto | 250 g., 500 g., 1000 g., 2,5 kg, 5 kg, 10 kg |
| - Imballo standard | scatola di cartone di varie tipologie e grandezza |
| - Imballo per catering | scatola di cartone: 2x2,5 kg - 1x5 kg - 1x10 kg |

Questo documento è di proprietà di Pastificio Bolognese S.r.l. e non può essere manomesso, fotocopiato, riprodotto parzialmente o ceduto a terzi senza preventiva autorizzazione del Presidente della Società. Le informazioni qui riportate derivano dalle nostre attuali conoscenze ed esperienze. Il presente documento è soggetto a revisione ed è distribuito in copia non controllata. La presente revisione annulla e sostituisce la precedente.

This document is Pastificio Bolognese S.r.l. property and must not tampered, duplicated, partially reproduced or handed over third parties without preventive authorization by President of the company. These informations are based on our present knowledge and experiences. This document is subject to revision and is distributed in not-controlled copy. This revision cancels and replaces the previous one.