



PASTIFICIO STROPPA Srl
via Sardegna 38/42 - ITALIA
20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI
Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it
www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it

Specifica tecnica prodotto finito

CASONCELLI ALLA CARNE - CASONCELLI MEAT

MD 57
rev. 4
del 12/07/2021 pag. 1 di 4

DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO / PRODUCT DATA

Denominazione di vendita	Casoncelli alla carne
Name of sale	Casoncelli meat
Designazione commerciale	Casoncelli alla carne
Commercial description	Casoncelli meat
Codice Articolo	2512 (1000 g) - 2511 (500 g)
Articole code	2512 (1000 g) - 2511 (500 g)

DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Ingredienti	Ingredienti della pasta (60%): Semola di grano duro, UOVA (16.6% della pasta), acqua. Ingredienti del ripieno (40%): Carne cotta brasato 31% [carne bovina, carne suina, vino (SOLFITI), carote, cipolle, sale, rosmarino, aglio, noce moscata], pane grattugiato (farina di GRANO tenero, acqua, sale), mortadella 23% (carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali. Conservante: E250 ; Antiossidante: E301), acqua, ricotta vaccina (siero di LATTE, LATTE vaccino, sale, correttore di acidità: acido lattico), formaggio grattugiato [LATTE vaccino, sale, caglio, conservante Lisozima (proteina dell'UOVO)], prosciutto crudo (carne di suino, sale), aromi naturali, estratto di lievito, noce moscata, pepe nero, cannella.
Ingredients	Pasta ingredients (60%): Durum wheat semolina, EGGS (16.6% of the pasta), water. Stuffed ingredients (40%): meat 31% [beef, pork, wine (SULPHITES), carrots, onions, salt, rosemary, garlic, nutmeg], breadcrumbs (soft WHEAT flour, water, salt), mortadella 23% (pork, salt, dextrose, natural flavors Preservative: E250; Antioxidant: E301), water, cow's milk ricotta (whey, cow's MILK, salt, acidity regulator: lactic acid), grated cheese [Cow's MILK, salt, rennet, lysozyme preservative (EGG protein)], raw ham (pork, salt), natural flavors, yeast extract nutmeg, black pepper, cinnamon.

LISTA DEGLI ALLERGENI	ASSENTE	TRACCE	PRESENZA	COMMENTI
LIST OF ALLERGENIC	ABSENCE	TRACE	PRESENCE	NOTICE
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut) e derivati / Cereals containing			x	
Crostacei e prodotti derivati/ Shellfish and derivatives	X			
Uova e prodotti derivati / Eggs and derivatives			x	
Pesce e prodotti derivati / Fish and derivatives	X			
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and derivatives	X			
Soia e prodotti derivati / Soy and derivatives		X		tracce / traces
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) / Milk and dairy products (including lactose)			x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e derivati / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nut, sand Queensland) and derivatives		x		tracce / traces
Sedano e prodotti derivati / Celery and derivatives	X			
Senape e prodotti derivati / Mustard and derivates	X			
Sesamo e derivati / Sesame seeds and derivates	X			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulphites at concentrations of sulfur dioxide above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2	X			
Lupino e prodotti derivati / Lupine and products based on lupine	x			
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Molluscs and products based on molluscs	x			

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Caratteristiche microbiologiche	Microbiological characteristics
C.M.T. (ufc/g) ≤50,000 E. coli (ufc/g) ≤10 Bacillus cereus (ufc/g) ≤100 Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤10 Salmonella spp. (25 g.) Assenza Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Assenza Muffe (ufc/g) ≤250	C.M.T. (ufc/g) ≤50,000 E. coli (ufc/g) ≤10 Bacillus cereus (ufc/g) ≤100 Stafilococchi Coag. + (ufc/g) ≤10 Salmonella spp. (25 g.) Absence Listeria Monocytogenes (in 25 g.) Absence Mold (ufc/g) ≤250

CMT oltre T0 e durante l'intero periodo di shelf-life: è ammessa la fluttuazione del valore di CMT fino a 1.000.000 ucf/g dovuta al metabolismo della flora microbica caratteristica del prodotto

CMT over T0 and during the entire period of shelf-life: it is allowed the fluctuation of the value of CMT until 1.000.000 ucf/g due to the metabolism of the microbial flora characteristic of the product.

  PASTIFICIO STROPPA Srl via Sardegna 38/42 - ITALIA 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it		Specifica tecnica prodotto finito
CASONCELLI ALLA CARNE - CASONCELLI MEAT		MD 57 rev. 4 del 12/07/2021 pag. 2 di 4
Valori nutrizionali (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)	Valore energetico Grassi	Energy Fat
Nutritional values (average nutritional values for 100 g)	Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Fibra Proteine Sale	saturated fat Carbohydrates Sugar Fibre Proteins Salt
		1172 kJ / 277 kcal 5,3 g 1,2 g 45 g 1,5 g 0,8 g 12 g 1,1 g
Caratteristiche organolettiche	Colore: giallo tipico dell'uovo	Color: typical yellow eggs
Sensory characteristics	Odore/ Sapore: carne Consistenza: morbida Aspetto visivo: casoncello	Smell/Taste: meat Consistency: soft Visual aspect: casoncello

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
Peso netto confezione:	1000 g - 500 g
Atmosfera protettiva:	CO2 E290 e N2 E941
Descrizione:	sacchetto
Composizione:	OPA- LDPE
PACKAGING	
Net weight	1000 g - 500 g
Protective atmosphere	CO2 E290 e N2 E941
Description	bag
Composition	OPA- LDPE

IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Descrizione	cartone
Dimensioni esterne (mm)	583x278x230
Nr. Confezioni per cartone	8 (g 1000) - 12 (g 500)
Peso netto cartone (kg)	8 se g 1000 - 6 se g 500
PACKAGING BOX	
Description	carton
Internal dimensions (mm)	583x278x230
Number of pack	8 (g 1000) - 12 (g 500)
Box net weight	8 se g 1000 - 6 se g 500

CONSERVAZIONE	CONSERVATION
Conservare a + 4°C	Keep refrigerated +4°C

SHELF LIFE	SHELF LIFE
90 giorni	90 days

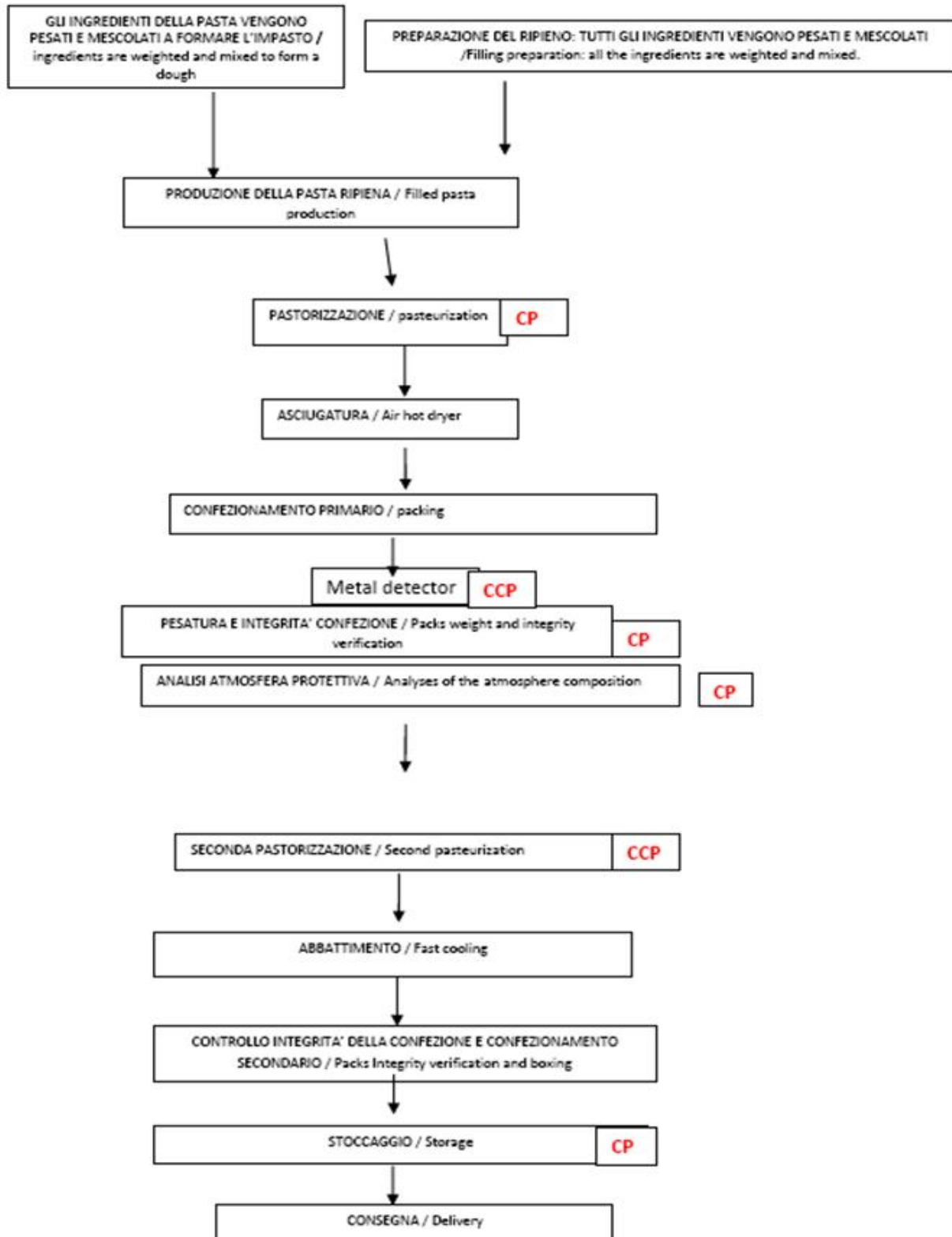
MODALITA' DI COTTURA	
Consumare previa cottura. Cuocere il prodotto in acqua salata bollente, attendere 5 minuti e scolare. Condire a piacere.	
INSTRUCTIONS FOR USE	
Consume after cooking. Cook the product in boiling salted water, after 5 minutes drain. Season to taste	

SCADENZA E LOTTO	
Data di scadenza:	espressa in gg-mm-aa
Lotto:	4 numeri preceduti dalla lettera "L"
Posizione:	sulla confezione o in etichetta
EXPIRATION DATE AND LOT	
Expiration date:	expressed in dd-mm-yy
Lot:	4 number came first "L"
Position:	on the package or on the label



CASONCELLI ALLA CARNE - CASONCELLI MEAT

FILLED PASTA FLOW SHEET



	 <p>PASTIFICIO STROPPA Srl via Sardegna 38/42 - ITALIA 20072 Fizzonasco di Pieve Emanuele MI Tel.: 02 90 400 241 – info@pastificiostroppa.it www.pastificiostroppa.it / www.stroppabio.it</p>	<p>Specifica tecnica prodotto finito</p>
<p>CASONCELLI ALLA CARNE - CASONCELLI MEAT</p>		<p>MD 57 rev. 4 del 12/07/2021 <i>pag. 4 di 4</i></p>

<p>CONTROLLO QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</p>		
<p>Processo produttivo mantenuto sotto controllo mediante l'applicazione del sistema HACCP, conforme a quanto previsto dal REG CE 852/04</p>		
<p>Analisi chimiche e microbiologiche effettuate presso laboratorio esterno accreditato Accredia</p>		
<p>Si certifica che il prodotto fornito non proviene da e non contiene organismi geneticamente modificati come da dichiarazioni rilasciate dai ns. fornitori; pertanto il prodotto è conforme alle norme nazionali e comunitarie CE 852/04</p>		
<p>QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY</p>		
<p>Production process kept under control through the application of HACCP compliant with the provisions of REG CE 852/04.</p>		
<p>Chemical and microbiological analysis carried out at external laboratories accredited by Accredia</p>		
<p>This is to certify that the product supplied doesn't come from and doesn't contain genetically modified organism as statements made by our suppliers, so the product complies with national and Community currently in force. Furthermore, the use of OGM products isn't expected in the future.</p>		
<p>Emesso da / Issued by Elisabetta Stroppa (Assicurazione qualità / Quality Control)</p>	<p>data / date 17/08/2021</p>	<p>Approvato da / Approved by Maurizio Stroppa (Amministratore / Administrator)</p>