

# Sorrisi® ai mirtilli



|        |             |                      |        |
|--------|-------------|----------------------|--------|
| Pg 1/3 | COD Dop0102 | Rev 0 del 01/09/2025 | Firma: |
|--------|-------------|----------------------|--------|

## IT: Ingredienti:

semola di GRANO duro italiano 36%, ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), mirtilli 16,8%, mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), UOVA fresche 7,2%, acqua, fibra vegetale, basilico, sale.

**Denominazione prodotto:** Sorrisi® ai mirtilli

**Descrizione:** Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno ai mirtilli. Cotta in acqua. Surgelata

**Caratteristiche organolettiche:**

Consistenza: al dente con ripieno morbido

Sapore: pasta all'uovo con ripieno ai mirtilli

Colore: Da definire

**Allergeni: il prodotto contiene GLUTINE, UOVA, LATTE**

Può contenere tracce di PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOIA, SENAPE, SESAMO

**OGM:** prodotto è esente da OGM

UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

Prodotto adatto ai vegetariani

**Modalità di preparazione:** da consumare previa cottura

- Tradizionale:** immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente e salata per 2 minuti (cottura "al dente"). Scolare e condire con olio Extra Vergine di Oliva, burro e salvia o altro condimento a piacere. Per un risultato ideale, dopo averla scolata, saltare la pasta in padella con il condimento prescelto.
- In padella:** Versa il prodotto ancora surgelato in una padella con un condimento sufficientemente liquido (se necessario, aggiungere dell'acqua). Scaldare a fuoco medio per 4 minuti, facendo attenzione a mescolare di tanto in tanto.
- Forno professionale:** disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia gastronomica (è possibile aggiungere il condimento prescelto in questo passaggio, nella stessa quantità di pasta). Coprire e cuocere in forno misto vapore a 180°C con vapore 10% per 6 minuti.

## EN Ingredients:

Italian durum WHEAT semolina 36%, ricotta (MILK whey, MILK cream, salt), blueberries 16,8%, mozzarella (MILK, salt, rennet, lactic ferments), fresh EGG 7,2%, water, vegetable fibre, basil, salt.

**Name of the product:** Sorrisi® ai mirtilli

**Product description:** Cooked quick-frozen egg pasta with durum semolina and filling with blueberry. Cooked in water.

**Organoleptical features:**

Texture: lightly hard, typical "al dente" with soft filling

Taste/odour: typical of the product. No unusual flavour

Color: pale yellow

**Allergens: GLUTEN, EGG, MILK-BY PRODUCTS**

May contain traces of FISH, CRUSTACEANS, MOLLUSC, SOY, MUSTARD, SESAME

**OGM:** the product is OGM FREE

BARN EGG

Product suitable for vegetarians

**Cooking instructions:** to be eaten after cooking

- Traditional:** without thawing, submerge the product in boiling salted water for 2 minutes (to cook "al dente"). Heat a little butter (or Extra Virgin Olive Oil) in a pan with some fresh sage leaves, add the drained pasta and serve. Alternately, toss the cooked pasta in a pan with your preferred sauce.
- In a pan:** Pour the still frozen product into a pan with a sufficiently liquid sauce (if necessary, add water). Heat over medium heat for 4 minutes, being careful to stir occasionally.
- Professional oven:** place the frozen product on a Gastronorm baking sheet and place in a combi-oven (if you prefer, you can add the sauce of your choice). Cover and cook in a combination steam oven at 180°C with 10% steam for 6 minutes.

## FR Ingrédients:

semoule de BLÉ dur italien 36%, ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), myrtilles 16,8%, mozzarella (LAIT, sel, présure, ferments lactiques), ŒUFS frais 7,2%, eau, fibre végétal, basilic, sel.

**Dénomination produit:** Sorrisi® ai mirtilli

**Description:** Pâtes aux œufs et blé dur avec une farce aux myrtilles. Cuite en eau. Surgelée.

**Caractéristiques organoleptiques:**

Texture: al dente

Goût: de pâte aux œufs avec farce de myrtilles. Absence

d'odeurs anormales

Couleur: jaune pale

**Allergènes: du GLUTEN, des ŒUFS, des PRODUITS LAITIERS**

Peut contenir des traces du POISSON, de CRUSTACES, de MOLLUSQUES, de MOUTARDE, de SOJA et de SÉSAME

**OGM:** le produit est absent en OGM

ŒUFS DE POULES ELEVEES AU SOL

Produit indiqué pour le végétariens

**Préparation:** a manger après cuisson

- Traditionnel:** plonger le produit surgelé dans l'eau bouillante salée pendant 2 minutes pour une cuisson "al dente". Égoutter et ajouter à votre goût de l'huile Olive Extra Vierge, du beurre ou un autre assaisonnement. Pour un résultat optimal, une fois sorties de l'eau, faire revenir les pâtes dans la poêle avec un peu de matière grasse.
- Dans une casserole:** Versez le produit encore congelé dans une casserole avec une sauce suffisamment liquide (si nécessaire, ajoutez de l'eau). Faites chauffer à feu moyen pendant 4 minutes en prenant soin de remuer de temps en temps.
- Four professionnel:** dans un four combiné vapeur, placer le produit surgelé dans un récipient gastronomique. Réglez la température à 180°C, le temps de cuisson à 6 minutes et le taux d'humidité au 10%. Vous pouvez y ajouter votre accompagnement en quantité équivalente aux pâtes. Couvrir et laisser cuire au four.



|        |             |                      |        |
|--------|-------------|----------------------|--------|
| Pg 2/3 | COD Dop0102 | Rev 0 del 01/09/2025 | Firma: |
|--------|-------------|----------------------|--------|

| Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques                                                                      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Peso medio/ average weight/ poids moyen                                                                                        | 23 ± 2 g   |
| Dimensioni/ Dimensions                                                                                                         | 80 x 55 mm |
| Rapporto pasta/ripieno su prodotto fresco/ Ratio pasta filling on fresh product/<br>Rapport pâte /farce sur produit frais      | 50/50 ± 2  |
| Rapporto pasta/ripieno su prodotto surgelato/ Ratio pasta filling on frozen product/<br>Rapport pâte/farce sur produit surgelé | 55/45 ± 3  |

| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Nutrition facts, average value per /<br>Informations nutritionnelles, valeurs moyenne pour: 100g |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Energia /Energy / Énergie                                                                                                                        | Da definire |
| Grassi/ Fat/ Matières grasses                                                                                                                    | Da definire |
| di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés                                                                         | Da definire |
| Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides                                                                                                             | Da definire |
| di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres                                                                                                     | Da definire |
| Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires                                                                                                                | Da definire |
| Proteine / Protein / Protéines                                                                                                                   | Da definire |
| Sale/ Salt/ Sel                                                                                                                                  | Da definire |

| Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Conta totale /Total count/ FMAR                                                              | <10 <sup>5</sup> UFC /g                       |
| Muffe/ Moulds/ Moisissures                                                                   | <10 <sup>3</sup> UFC/g                        |
| Lieviti/ Yeast/ Levures                                                                      | <10 <sup>4</sup> UFC/g                        |
| Coliformi/ Coliforms/ Coliformes                                                             | <10 <sup>3</sup> UFC/g                        |
| E. coli                                                                                      | <10 UFC/g                                     |
| Staphilococcus coagulasi +                                                                   | < 10 <sup>2</sup> UFC/g                       |
| Bacillus cereus                                                                              | < 10 <sup>2</sup> UFC/g                       |
| Clostridium perfringens                                                                      | <30 UFC/g                                     |
| Listeria monocytogenes                                                                       | Assente in 25g/ Absent in 25 g/ Absent en 25g |
| Salmonella Spp.                                                                              | Assente in 25g/ Absent in 25 g/ Absent en 25g |
| Enterotossine stafilococciche/ Staphylococcal enterotoxins / Entérotoxines staphylococciques | Assente in 25g/ Absent in 25 g/ Absent en 25g |

**Lotto di produzione/Batch number/Lot:** ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo  
 Consists of 5 digits: 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> Digit = Last two digit of the present year  
 3<sup>rd</sup>, 4<sup>th</sup>, 5<sup>th</sup> digit = Accumulated day of the year  
 Les deux dernières chiffres de l'année + quantième du jour

**Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM:** 18 mesi/ 18 months/ 18 mois

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE/STORAGE TEMPERATURE/TÉMPÉRATURE DE STOCKAGE:**

\*\*\*\* o \*\*\* (-18 °C) 18 mesi - 18 months - 18 mois

\*\* (-12 °C) 1 mese - 1 month - 1 mois

\* (-6 °C) 1 settimana - 1 week - 1 semaine

Nel frigorifero - In the refrigerator - Dans le réfrigérateur 24 h

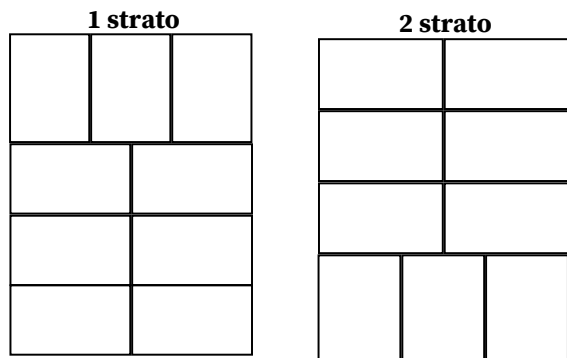
Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato. Never refreeze a product which has been defrosted. Ne pas recongeler un produit décongelé

| Codice/Code | Peso conf/Weight pack/<br>Poids de l'emballage | EAN confezione/ EAN<br>packing/<br>EAN emballage | EAN cartone/<br>EAN carton |
|-------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------|
| Dop0102     | 1,000 kg                                       | 8001353995755                                    | 8001353814216              |



|        |             |                      |        |
|--------|-------------|----------------------|--------|
| Pg 3/3 | COD Dop0102 | Rev 0 del 01/09/2025 | Firma: |
|--------|-------------|----------------------|--------|

## Pallettizzazione/ Palletizing/ Palettisation



| IT                            |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| Peso Confezione:              | 0,500 kg                 |
| Lingue in etichetta:          | IT                       |
|                               |                          |
| Materiale imballo primario:   | Sacchetto: LDPE 4        |
| N. confezioni per cartone:    | 10                       |
| Materiale imballo secondario: | Cartone: PAP 20          |
| Dimensione cartone:           | 390 x 260 x 190 mm       |
| Peso lordo cartone:           | 5,3 kg                   |
| Cartoni per pallet:           | n. 90                    |
| Numero strati per pallet:     | n. 10                    |
| Cartoni per strato:           | n. 9                     |
| Tipo pallet:                  | EUR/EPAL                 |
| Materiale pallet:             | Pallet legno: FOR 50     |
| Peso lordo bancale:           | 500 kg                   |
| Altezza bancale con pallet:   | 2050 mm                  |
| Materiale film estensibile:   | Film estensibile: LDPE 4 |
| Materiale imballo terziario:  | Foglio di carta: PAP 22  |

| EN                              |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Weight per package:             | 0,500 kg               |
| Language on the label:          | IT                     |
| Primary packaging material:     | bag: LDPE 4            |
| Number of packages per carton:  | 10                     |
| Secondary packaging material:   | Carton: PAP 20         |
| Carton dimension:               | 390 x 260 x 190 mm     |
| Gross weight carton:            | 5,3 kg                 |
| Cartons per pallet:             | n. 90                  |
| Layer per pallet:               | n. 10                  |
| Cartons per layer:              | n. 9                   |
| Pallet:                         | EUR/EPAL               |
| Pallet material:                | wooden pallets: FOR 50 |
| Gross weight pallet:            | 500 kg                 |
| Pallet height, pallet included: | 2050 mm                |
| Tertiary packaging material:    | stretch film: LDPE 4   |
| Other tertiary packaging mater: | sheet of paper: PAP 22 |

| FR                              |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| Poids du paquet:                | 0,500 kg                  |
| Languages en étiquette:         | IT                        |
| Matériels emballage:            | Sachet: LDPE 4            |
| Nombre de colis par carton:     | 10                        |
| Matériel emballage secondaire:  | Carton: PAP 20            |
| Dimension du carton:            | 390 x 260 x 190 mm        |
| Poids brut du carton:           | 5,3 kg                    |
| Cartons par palette:            | n. 90                     |
| Couches par palette:            | n. 10                     |
| Cartons par couche:             | n. 9                      |
| Type du palette:                | EUR/EPAL                  |
| Matériel de palette:            | palettes en bois: FOR 50  |
| Poids brut de la palette:       | 500 kg                    |
| Hauteur palette, avec palette:  | 2050 mm                   |
| Matériau film étirable palette: | film étirable: LDPE 4     |
| Matériel d'emballage tertiaire: | feuille de papier: PAP 22 |