

	<i>pasta ripiena a lunga conservazione</i> Tortelloni alla Ricotta e Spinaci	Sheet No.: BE04 TG05 500 Revision 11 of 14/04/2022
	PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKT SPEZIFIKATION	Page 1 of 4

PRODUCT IDENTIFICATION	PRODUKTERKENNUNGSDATEN
-------------------------------	-------------------------------

Product code	BE04TG05500
Product description	Tortelloni with ricotta and spinach "BELLITALIA" 500 g
EAN code selling unit	8003417103021
EAN code carton	8003417109078



Artikelcode	BE04TG05500
Produkt- beschreibung	Tortelloni mit Ricotta-Käse und Spinat "BELLITALIA" 500 g
EAN code der Packung	8003417103021
EAN code des Kartons	8003417109078

Identification PRODUCTION LOT

Expiry	dd/mm/yy
Lot number	It's composed of 6 numerals precedes by the letter "L", in particularly:
L X X X Y Y Y	X X X last 3 digits of the year of production Y Y Y sequence number reported to the day of production

Identifizierung der CHARGE-NUMMER

Verfallsdatum	in TT/MM/JJ ausgedrückt
Charge- Nummer	Sie wird aus 6 Ziffern gebildet, denen der Buchstabe L vorangeht:
L X X X Y Y Y	X X X die letzten 3 Ziffern des Produktionsjahres Y Y Y fortlaufende Nummer, die sich auf den Produktionstag bezieht

PRODUCT DESCRIPTION	PRODUKTBESCHREIBUNG
----------------------------	----------------------------

Description	Fresh egg pasta with ricotta and spinach filling Pasteurised product Product packed in a protective atmosphere	Beschreibung	Frische Eierteigwaren mit Ricotta Käse und Spinatfüllung Die Teigwaren wurden pasteurisiert Die Teigwaren wurden in geschützter Atmosphäre verpackt
--------------------	---	---------------------	---

Country of origin	MADE IN ITALY	Herkunft	HERGESTELLT IN ITALIEN
--------------------------	---------------	-----------------	------------------------

Shelf life	150 days	MHD	150 Tage
Minimum duration of product on delivery	90 days	Mindestdauer des Produkts bei Lieferung	90 Tage

Storage	STORAGE / TRANSPORT	4°C	Lagerung	LAGERUNG / TRANSPORT	4°C
	Once opened, keep in the refrigerator and use within 3 days			Nach Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von drei Tagen verbrauchen	

Cooking instructions	Pour the product into a saucepan containing salted boiling water	Zubereitung	Den Inhalt der Verpackung in einem Topf mit kochendem Salzwasser einschütten
Cooking time	8 minutes	Kochzeit	8 Minuten

MYLENA tortellini S.r.l. Via del Lavoro, 2 – 24043 Caravaggio (BG) – Italia – P.IVA: 03251800169 Tel. ++39 0363 54022 – Fax ++39 0363 50213 – www.mylena.it – mail: info@mylena.it	
---	--

	<i>pasta ripiena a lunga conservazione</i> Tortelloni alla Ricotta e Spinaci	Sheet No.: BE04 TG05 500 Revision 11 of 14/04/2022
	PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKT SPEZIFIKATION	Page 2 of 4

PRODUCT COMPOSITION	PRODUKTZUSAMMENSETZUNG
---------------------	------------------------

Filling	33% (+/- 2%)
Pasta layer	67% (+/- 2%)
Average weight of one piece	7,5 g (+/- 0,5 g)



Füllung	33% (+/- 2%)
Teigschicht	67% (+/- 2%)
Durchschnittsgewicht pro Stück	7,5 g (+/- 0,5 g)

Pasta ingredients: soft wheat flour, durum wheat semolina, eggs (11,2% of the finished product), water	Zutaten Nudelteig: Weichweizenmehl , Hartweizengrieß , Eier (11,2% vom Endprodukt), Wasser
Filling ingredients: ricotta (10% of the finished product) (milk whey, milk cream, salt), bread crumbs (soft wheat flour, water, salt), spinach (3% of the finished product), milk whey, potato flakes, sunflower seed oil, cheese (milk , salt, rennet, preservative: lysozyme from egg), Pecorino cheese (sheep's milk , salt, rennet), salt, flavouring, spices and garlic	Zutaten Füllung: Ricotta-Käse (10% vom Endprodukt) (Molke , Sahne , Salz), Paniermehl (Weichweizenmehl , Wasser, Salz), Spinat (3% vom Endprodukt), Molke , Kartoffelflocken, Sonnenblumenöl, Hartkäse (Milch , Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei), Pecorino-Käse (Schafsmilch , Salz, Lab), Salz, Aromen, Gewürze und Knoblauch

NUTRITIONAL INFORMATION (AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g OF PRODUCT)	ERNÄHRUNGSWERTE (DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g PRODUKT)
--	---

Energy	1191 kJ 282 kcal	Energie	1191 kJ 282 kcal
Fats	5,6 g	Fett	5,6 g
of which saturates	2,3 g	davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Carbohydrates	45,1 g	Kohlenhydrate	45,1 g
of which sugars	4,6 g	davon Zucker	4,6 g
Proteins	11,3 g	Eiweiß	11,3 g
Salt	1,1 g	Salz	1,1 g

ORGANOLEPTIC INFORMATION	ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN
--------------------------	-------------------------------

Texture	Good and soft chewing and consistence at the recommended cooking time	Struktur	Gut und weich kaubar und eine gute Konsistenz in der empfohlenen Garzeit
Colour	Yellow, typical of egg pasta	Farbe	Gelbe, typisch für Eiernudeln
Smell	Typical, absence of extraneous smells	Geruch	Typisch, frei von Fremdgeruch
Taste	Typical, absence of extraneous tastes	Geschmack	Typisch, frei von Fremdgeschmack

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	CHEMISCH/PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN
-----------------------------------	--------------------------------------

Target		Target	
Aw	0,92 ≤ Aw ≤ 0,97	Aw	0,92 ≤ Aw ≤ 0,97
Humidity	≥ 24 %	Feuchtigkeit	≥ 24 %
Ash	≤ 1,10 % p/p su s.s.	Rohasche	≤ 1,10 % p/p su s.s.
Eggs number / 1 kg of wheat	≥ 4	Mindestanzahl der Eier / 1 kg Mehl	≥ 4

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN
---------------------------------	--------------------------------

Target		Maximum value		Target		Maximalwert	
Total bacterial charge	< 100.000 UFC/g	1.000.000 UFC/g		aerobe Gesamtkeimzahl	< 100.000 UFC/g	1.000.000 UFC/g	
Enterobacteriaceae	< 50 UFC/g	100 UFC/g		Enterobacteriaceae	< 50 UFC/g	100 UFC/g	
Positive Coag. Staph.	< 100 UFC/g	500 UFC/g		koag. pos. Staph.	< 100 UFC/g	500 UFC/g	
Salmonella	Absent in 25 g	Absent in 25 g		Salmonellen	Nicht nachweisbar in 25 g	Nicht nachweisbar in 25 g	
Listeria monocytogenes	Absent in 25 g	Absent in 25 g		Listeria monocytogenes	Nicht nachweisbar in 25 g	Nicht nachweisbar in 25 g	
Clostridium perfringens	< 100 UFC/g	1.000 UFC/g		Clostridium perfringens	< 100 UFC/g	1.000 UFC/g	
Molds and yeasts	< 100 UFC/g	500 UFC/g		Hefen & Schimmel	< 100 UFC/g	500 UFC/g	

MYLENA tortellini S.r.l. Via del Lavoro, 2 – 24043 Caravaggio (BG) – Italia – P.IVA: 03251800169 Tel. ++39 0363 54022 – Fax ++39 0363 50213 – www.mylena.it – mail: info@mylena.it

	<i>pasta ripiena a lunga conservazione</i> Tortelloni alla Ricotta e Spinaci	Sheet No.: BE04 TG05 500 Revision 11 of 14/04/2022
	PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKT SPEZIFIKATION	Page 3 of 4

GMO	GVO
------------	------------

In according to Regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC, on the base of the declarations of our suppliers, we declare that ours products are NON GMO

Im Sinne der CE Ordnungen N. 1829/2003 und N. 1830/2003 und aufgrund der Bestätigungen unserer Rohmittel-Lieferanten, wird bescheinigt, dass es sich um keine GVO Produkte handelt

ALLERGEN DECLARATION	KENNZEICHNUNG ALLERGENE GEMÄß EU-VO
-----------------------------	--

It is guaranteed that the supplied products respect the criteria established in the Regulation 1169/2011/UE. In particular, we certify that our product contains the following allergens:

Es wird garantiert, dass die gelieferten Produkte die in der Verordnung 1169/2011/UE festgesetzten Kriterien beachten. Insbesondere bestätigen wir, dass unser Produkt die folgenden Allergene enthält:

Substance causing allergies or intolerances	contains		Raw materials containing allergen	Allergien oder Unverträglichkeiten verursachende Substanzen	Enthalten		Allergenenthaltendes Rohmaterial
	NO	YES			NEIN	JA	
Cereals containing gluten and products thereof		✓	Soft wheat flour Durum wheat semolina Bread crumbs	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	Weichweizenmehl Hartweizengrieß Paniermehl
Crustaceans and products thereof	✓			Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	✓		
Eggs and products thereof		✓	Eggs Cheese	Ei und Eierzeugnisse		✓	Eier Hartkäse
Fish and products thereof	✓			Fisch und Fischerzeugnisse	✓		
Peanuts and products thereof	✓			Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	✓		
Soybeans and products thereof	Possible cross contamination			Soja und Sojaerzeugnisse	Kann Spuren enthalten		
Milk and products thereof (including lactose)		✓	Ricotta Milk whey Cheese Pecorino cheese	Milch und Milchbestandteile (einschließlich Laktose)		✓	Ricotta-Käse Molke Hartkäse Pecorino-Käse
Nuts and products thereof	Possible cross contamination			Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Kann Spuren enthalten		
Celery and products thereof	✓			Sellerie und Sellerieerzeugnisse	✓		
Mustard and products thereof	Possible cross contamination			Senf und Senferzeugnisse	Kann Spuren enthalten		
Sesame seeds and products thereof	✓			Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	✓		
Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg expressed as SO ₂	✓			Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg als SO ₂ angegeben	✓		
Lupin and products thereof	✓			Lupine und Lupinenerzeugnisse	✓		
Molluscs and products thereof	✓			Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	✓		

MYLENA tortellini S.r.l. Via del Lavoro, 2 – 24043 Caravaggio (BG) – Italia – P.IVA: 03251800169 Tel. ++39 0363 54022 – Fax ++39 0363 50213 – www.mylena.it – mail: info@mylena.it
--

	<i>pasta ripiena a lunga conservazione</i> Tortelloni alla Ricotta e Spinaci	Sheet No.: BE04 TG05 500 Revision 11 of 14/04/2022
	PRODUCT TECHNICAL SHEET / PRODUKT SPEZIFIKATION	Page 4 of 4

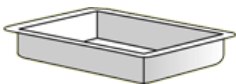
PACKAGING	VERPACKUNG
------------------	-------------------

In according to Regulation 1935/2004/EC and 10/2011/EU we declare that the used packing in order to manufacture the products are conforms to the contact whit foodstuffs

Im Sinne der UE Verordnung N. 1935/2004 und 10/2011 wird bestätigt, dass die für die Produktverpackung verwendeten Materialien zum Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind

Primary packaging

Primärverpackung

Type 	Tray thermoformed on multilayer coupled packaging film		Typ 	Schale thermogeformt auf mehrschichtiger Verpackungsfolie
Material	Top film: OPA BX + PP CAST Lower film: PA CAST + PP CAST	Material	Folie oben: OPA BX + PP CAST Folie unten: PA CAST + PP CAST	
Labeling	(if NEUTRAL FILM) External adhesive label	Produktkennzeichnung	(wenn neutrale Folie) externes Klebeetikett	
Sizes	500 g 280 mm x 195 mm x 25 (h) mm	Größen	500 g 280 mm x 195 mm x 25 (h) mm	

Secondary packaging

Sekundärverpackung

Type 	Made of corrugated cardboard of such quality allowing proper stability when stacked on a pallet, during storage and transport, and adequate protection of the product inside the carton during normal handling operations	Typ 	Aus Wellpappe von einer Qualität, die eine gute Stabilität beim Stapeln auf Paletten während der Aufbewahrung und des Transports gewährleistet und das darin enthaltene Produkt während der normalen Bewegung/Beförderung angemessen schützt
---	---	--	--

	500 g		500 g
Packages / Carton	20	Verpackungen / Karton	20
Net weight / Carton	10 kg	Nettogewicht / Karton	10 kg
Sizes (mm)	380x265x283(h)	Größen (mm)	380x265x283(h)

Palletization

Paletten

	500 g		500 g
Cartons/Pallet level	9	Kartons / Lagen pro Palette	9
Pallet levels	6	Lagen pro Palette	6
Cartons / Pallet	54	Kartons / Palette	54
Net weight / Pallet	540 kg	Nettogewicht / Palette	540 kg
Protection Film extensible 		Schutz Stretchfolie 	
Type of pallet	EPAL - EUR	Palette	EPAL - EUR
Sizes (cm)	80x120x185(h)	Größen (cm)	80x120x185(h)

NOTES	NOTE
--------------	-------------

This document is exclusive property of the MYLENA tortellini S.r.l., the reproduction of this document and not authorized diffusion is strictly forbidden.

Diese Unterlagen sind Alleineigentum der MYLENA tortellini S.r.l.; die Vervielfältigung für Dritte und die nicht genehmigte Verbreitung sind verboten.

Issued by: Quality Assurance
Approved by: LUINETTI ALESSANDRA (Quality Manager)
Print date: 14/04/2022

Ausgegeben von: Qualitätssicherung
Genehmigt von: LUINETTI ALESSANDRA (Qualitätsmanager)
Druckdatum: 14/04/2022

MYLENA tortellini srl
Via del Lavoro, 2
24043 Caravaggio (Bg) - ITALIA

MYLENA tortellini S.r.l. Via del Lavoro, 2 – 24043 Caravaggio (BG) – Italia – P.IVA: 03251800169 Tel. ++39 0363 54022 – Fax ++39 0363 50213 – www.mylenea.it – mail: info@mylenae.it
--