

0UW4301 - PAPPARDELLE UOVO KG.4 (500)

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	(8001250)	253019
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	192
		Profondità W	92
		Altezza H	232
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	011138
	Unità per collo	Nr pezzi	8
		Peso pezzo in kg	0,500
	Peso collo in kg	Netto	4,000
		Lordo	5,060
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	502
		Profondità W	212
		Altezza H	383
Volume	in dm3	40,760	
PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	7
	Nr. Strati	x pallet	2
	Nr. Colli	x pallet	14
	Pallet	Sovrapponibili	4
	Pallet in mm	Altezza H	910
	Peso in Kg	Netto	56,000
Lordo		70,840	
SHELF LIFE	Vita del prodotto	In giorni	720



F.Ili De Cecco di FILIPPO FARA S.MARTINO S.p.A

Via Misticoni, 5 - 65127 Pescara

Tel. 085 454861 Fax 085 45486385 P.I. 00628450694

**SCHEDA TECNICA**

SK 0UW4301

Revisione 9
del 08/01/2021**PRODOTTO FINITO**

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**
Formato: **0UW4301 PAPPARDELLE UOVO KG.4**
Codice EAN confezione: 8001250253019
Peso netto: 500 g
Imballo primario: Vaschetta in cartoncino bianco, chiusa con film stampato
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	8	7	2	14

Unità di vendita: Confezione da 500 g
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi
Termine minimo di conservazione: 24 mesi
Ingredienti: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (23,87%).
Origine materie prime: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia
Processo produttivo: Impasto semola e uova, estrusione, taglio e formazione nido, essiccazione e confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE conformi al DPR n°187 del 09/02/2001

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 1,15%
Acidità	< 5°
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)

GRANO, UOVA. Può contenere SOIA.

CORPI ESTRANEI

assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale a 30°C	< 10.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	assente in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1555 kJ/367 kcal
Grassi	4,2 g
di cui: acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	66 g
di cui: zuccheri	2,4 g
Fibre	2,8 g
Proteine	15 g
Sale	0,13 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico a nido, regolare
Colore	giallo
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo e di uova
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

9	08/01/2021			Composizione bancale, modalità di conservazione, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0UW4301

Revision 9
date 8-Jan-2021

Page 1 of 1

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA			
Product	0UW4301	PAPPARDELLE UOVO KG.4		
EAN code pack	8001250253019			
Net weight	500 g			
Primary packaging	Food grade carton box closed with printed film			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	8	7	2	14
Retail unit	500 g pack			
Storage	Store away from heat sources, from light and avoid damp places			
Shelf-life	24 months			
Ingredients list	Durum wheat semolina, fresh pasteurized eggs (23,87%).			
Origin of the raw material	Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy			
Manufacturing process:	Dough preparation, extruding, cutting and nest forming, drying and packaging.			

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001

Moisture	< 12,5%
Ash on d.m.	< 1,15%
Acidity	< 5°
Pesticide residue	compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments

ALLERGENS (From recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments)

WHEAT, EGGS. May contain SOY.

FOREIGN BODIES

absent

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total colony count at 30°C	< 10.000 CFU/g
Staphylococcus aureus	< 100 CFU/g
Salmonella spp.	absent in 25 g

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Energy	1555 kJ/367 kcal
Fat	4,2 g
of which: saturates	1,3 g
Carbohydrate	66 g
of which: sugars	2,4 g
Fibre	2,8 g
Protein	15 g
Salt	0,13 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	characteristic nest shaped, regular
Colour	yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of egg and starch
Texture	consistent and homogeneous

9	8-Jan-2021			Pallet structure, storage, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION