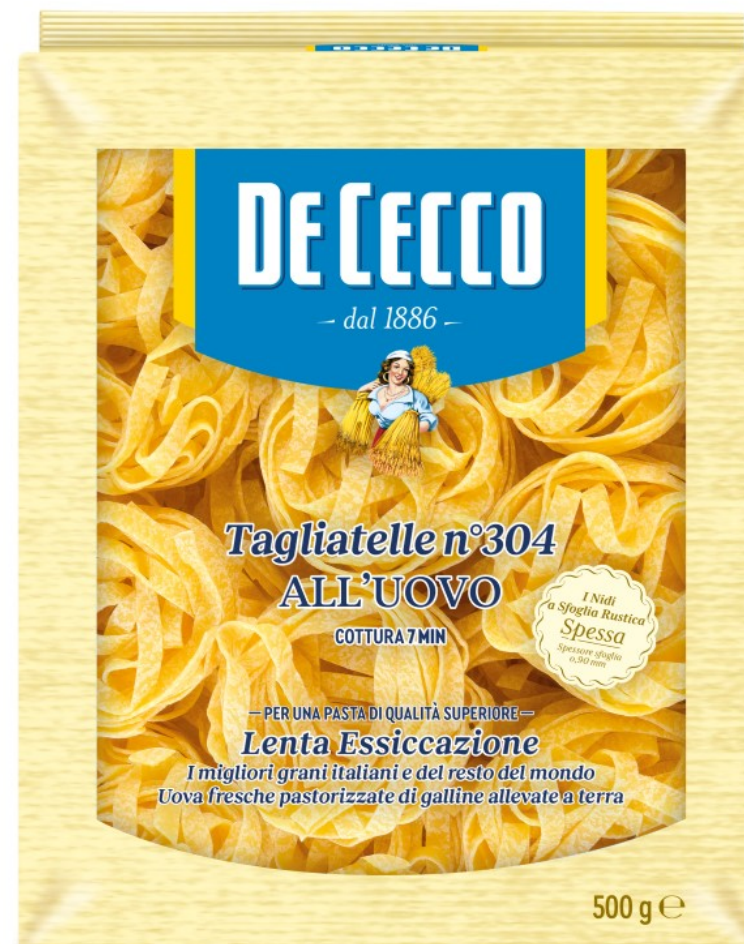


0UW4304 - TAGLIATELLE UOVO KG.4 (500)

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	(8001250)	253040
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	192
		Profondità W	72
		Altezza H	232
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	011015
	Unità per collo	Nr pezzi	8
		Peso pezzo in kg	0,500
	Peso collo in kg	Netto	4,000
		Lordo	4,901
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	502
		Profondità W	212
		Altezza H	303
Volume	in dm3	32,240	
PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	7
	Nr. Strati	x pallet	3
	Nr. Colli	x pallet	21
	Pallet	Sovrapponibili	4
	Pallet in mm	Altezza H	1.053
	Peso in Kg	Netto	84,000
Lordo		102,921	
SHELF LIFE	Vita del prodotto	In giorni	720



F.lli 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

PRODOTTO FINITO

SK 0UW4304

Revisione 8
del 14/05/2018

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**
Formato: **0UW4304 TAGLIATELLE UOVO KG.4**
Codice EAN confezione: 8001250253040
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	3	21

Unità di vendita: Confezione da 500 g
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce del sole 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 tracce di 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

8	14/05/2018			Codice prodotto, composizione bancale
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0UW4304

Revision 8
date 14-May-2018

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA			
Product	0UW4304	TAGLIATELLE UOVO KG.4		
EAN code pack	8001250253040			
Net weight	500 g			
Primary packaging	Food-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	3	21
Retail unit	500 g pack			
Storage	Store away from heat sources and from daylight 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 traces of SOY.
absent

FOREIGN BODIES

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

8	14-May-2018			Product code, pallet structure
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION