



SCHEDA TECNICA

Pasta secca all'uovo (20%)

GLUTEN FREE

DATA EMISSIONE: 12 marzo 2021
REVISIONE N° 02
PAGINA: 1 di 3

Ingredienti: Farina di mais, farina di riso, **UOVA** (20%).
Paese di coltivazione del mais e riso: ITALIA
Paese di molitura: ITALIA
Tipo: 250 g
Tagli: TAGLIATELLE, TAGLIOLINI, PAPPARDELLE, REGINELLE
Codici: 152,151,150,179

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore	Giallo intenso
Odore pre-cottura	Gradevole odore di mais
Tempo di cottura	Tagliatelle: 4-5 minuti* Tagliolini: 4-5 minuti* Pappardelle: 4-5 minuti* Reginelle: 4-5 minuti* <i>*il tempo di cottura può variare di 1 minuto</i>
Gusto e percezione	Gradevole sapore di mais, rugosa in superficie.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia	371 Kcal \ 1570 Kj
Grassi	4,7 g
-di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	72 g
-di cui zuccheri	0,5 g
Fibre alimentari	2,3 g
Proteine (N x 6,25)	9 g
Sale	0,05 g

LIMITI MICROBIOLOGICI

Salmonella	Assente	REG. (CE) n. 2073/2005 Prodotti a base di uova
Enterobatteriacee	m=10 ufc/g M=100 ufc/g n=5 c=2 (*)	REG. (CE) n. 2073/2005 Prodotti a base di uova
Carica batterica aerobia	m=10 ⁴ ufc/g M=10 ⁵ ufc/g n=5 c=2 (*)	Circ.min. n.32 del 03/08/1985 Pasta all'uovo secca industriale
Stafilococchi coagulasi positivi	m=10 ² ufc/g M=10 ³ ufc/g n=5 c=2 (*)	Circ.min. n.32 del 03/08/1985 Pasta all'uovo secca industriale
Muffe	<10 ³	PRISA Piemonte(2012) Pasta all'uovo secca industriale
E.coli β-glucuronidasi positivi	<10	PRISA Piemonte(2012); ANZFA (2001) Pasta all'uovo secca industriale

(*) n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori sono superiori a m o si situano tra m e M.



SCHEMA TECNICA

Pasta secca all'uovo (20%)

GLUTEN FREE

DATA EMISSIONE: 12 marzo 2021
REVISIONE N° 02
PAGINA: 2 di 3

LIMITI CHIMICO-FISICI

Parametri fisici

Umidità	12,50%	Legge n. 580 del 04/07/1967
Glutine	<20 ppm	Regolamento UE n. 824/2014

Micotossine

Deossinivalenolo	<750 µg/kg	REG. (CE) n. 1881/2006 (pasta secca)
Aflatossine (Somma di B1, B2, G1 e G2)	< 4,0 µg/kg	REG. (CE) n. 1881/2006 (2.1.11 Tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali ...)
Ocratossina A	<3,0 µg/kg	REG. (CE) n. 1881/2006 (2.1.11 Tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali ...)

SCHEMA ALLERGENI

<i>ALLERGENI ALIMENTARI</i> (Allegato bis della Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche ed aggiornamenti)	PRESENZA CERTA (1)	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE (2)	ASSENZA CERTA
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .»			X
Lupino e prodotti a base di lupino			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco.»			X

1 Per X nella colonna "Presenza Certa" s'intende "aggiunta diretta" cioè l'allergene è presente nel prodotto alimentare come ingrediente o come costituente di un suo ingrediente (compresi solventi e diluenti o supporti per aromi ed additivi).

2 Per X nella colonna "Possibile Presenza Accidentale" s'intende "contaminazione crociata" cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano o residui delle altre lavorazioni, ecc.



SCHEDA TECNICA

Pasta secca all'uovo (20%)

GLUTEN FREE

DATA EMISSIONE: 12 marzo 2021
REVISIONE N° 02
PAGINA: 3 di 3

METODI DI TRATTAMENTO

Pasta prodotta mediante impasto di farina e uova, trafilata, sfogliata e depositata su telai.
Il processo di essiccazione viene effettuato tra i 40 e i 70°C per un tempo di 24 ore circa.
Il confezionamento viene effettuato in vaschette di cartoncino in microonda vergine, etichettate.

CONFEZIONAMENTO

Tipo di materiale	Vaschetta di cartoncino rigido bianca
Peso netto	250 g
Contenuto	4 nidi da 62,5g
Dimensioni	277x189x45 mm

Imballo secondario: Cartone da 1,9 Kg (6 pz)
Piano: Bancale di legno
Imballo finale: Cellophan estensibile
Misure cartone: L200x280x290H
Misure pallet: 16CT x 7 strati TOT 112CT (80x120x215cm)
EAN
6457605813308
6457605374748
6457604752950
6457605530922

DURATA (SHELF LIFE): 36 mesi dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: Prodotto da conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e da luce solare.

ISTRUZIONI DI COTTURA: Depositare il prodotto in acqua salata a 100°C, avendo cura di manipolare la pasta solo dopo che si sia ammorbidita. Rispettare il tempo di cottura indicato nella confezione. A piacimento, terminare la cottura in padella con un sugo abbondantemente liquido.

12 marzo 2021

LA PASTA DI FRANCESCA SRLS