



# *Tagliatelle all'uovo paglia e fieno · 108*

<i>Codice articolo :</i> .....	<b>OUN2108</b>
<i>Descrizione :</i> .....	<b>TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO</b>
<i>Ean confezione 8001250 :</i> .....	<b>00 108 5</b>
<i>Ean collo 8001250 :</i> .....	<b>76 108 8</b>
<i>Confezioni per collo :</i> .....	<b>12 x 250 g</b>
<i>Dimensioni confezione in mm (L x P x A) :...</i>	<b>289 x 41 x 187</b>
<i>Dimensioni collo in mm (L x P x A) :.....</i>	<b>598 x 198 x 264</b>
<i>Colli per strato :</i> .....	<b>8</b>
<i>Numero strati :</i> .....	<b>4</b>
<i>Colli per pallet :</i> .....	<b>32</b>
<i>Peso netto pallet :</i> .....	<b>96 Kg</b>
<i>Peso lordo pallet :</i> .....	<b>134 Kg</b>
<i>Tot pedane sovrapponibili :</i> .....	<b>4</b>
<i>Altezza pallet :</i> .....	<b>1196 mm</b>
<i>Scadenza :</i> .....	<b>24 mesi</b>

**SCHEMA TECNICA PASTA**

Denominazione Commerciale:	<b>PASTA ALL'UOVO CON SPINACI (Matassine)</b>
Mercato:	CEE, EXTRACEE (Tranne USA e Canada)
Articolo:	<b>0UN2108 TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO</b>
Codice EAN:	8001250001085
Peso netto:	minimo 250 g.
Peso lordo:	circa 290 g.
Imballo primario:	Vaschetta in cartoncino bianco chiusa con film stampato
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato
Minimo di imballo:	1 cartone da 12 confezioni da 250g.
Composizione del bancale:	3 strati da 8 cartoni (24 cartoni per bancale)
Unità di vendita:	Confezione da 250 g.
Modalità di conservazione:	In luogo asciutto a temperatura ambiente
Termine minimo di conservazione:	24 mesi
Ingredienti:	Semola di grano duro, misto uovo pastorizzato, spinaci.
Processo produttivo:	Impasto semola, misto uovo e spinaci, estrusione, taglio e formazione matassa, essiccazione e confezionamento.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE conformi al DPR n°187 del 09/02/2001****VALORI MEDI RICONTRATI**

Umidità	10,0%
Ceneri su s.s.	1,15%
Sostanze Azotate su s.s.	15,5 % (N x 5,70)
Acidità	< 5 °
Residui di Pesticidi	entro i limiti D.M. 22/01/98 e succ. mod.
N° di uova/1000g	5 (pari al 23,87%)
Quantità di spinaci	5,0%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE conformi alla Circolare Min. Sanità del 3 agosto 1985****VALORI MEDI RICONTRATI**

Carica batterica mesofila	< 10.000 ufc/g
Stafilococco aureo	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE**

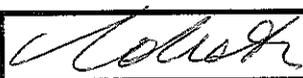
Valore energetico	375 kcal (1570 kJ)
Proteine	15,0 g
Carboidrati	68,5 g
Grassi	4,5 g

**CARATTERISTICHE IGIENICHE**

Filth-Test	< 50 frammenti/225g
------------	---------------------

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	caratteristico, regolare
Colore	giallo paglierino, verde
Sapore	tipico amidaceo e uova, erbaceo

4	11/05/04			Caratteristiche chimico fisiche
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE