



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

MACCHERONCINI 250g



Informazioni generali

Stabilimento	Pastificio Avesani s.r.l.
Nome del prodotto	Maccheroncini (250g)
Codice	A234
Denominazione legale di vendita del prodotto	Pasta fresca all'uovo
Ingredienti	<i>Ingredienti della pasta:</i> semola di GRANO duro, UOVA 20%, acqua. <i>Può contenere tracce di SOIA.</i>
Composizione percentuale ingredienti caratterizzanti	Uova 20% sulla pasta
Shelf-life	Giorni garantiti: fino a 90 giorni
Codifica del Lotto	LXXXZN Lotto giuliano (XXX) anticipato dalla lettera L ed il numero di linea di produzione (Z) seguito dall'ultimo numero dell'anno in corso (N).
Codice EAN	8011242120151
Peso netto	250g e
Modalità di conservazione	4° C Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.
Istruzione per la cottura	Cuocere in acqua salata bollente per 3/4 minuti. Scolare e condire a piacere.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

MACCHERONCINI 250g



Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche		
Da cuocere	Aspetto	Forma tipica, di maccheroncini all'uovo, senza difettosità e rotture nella pasta.
	Odore	Caratteristico, di pasta fresca all'uovo. Odori anomali assenti.
	Colore	Giallo chiaro caratteristico, senza puntature nere e senza rotture.
Cotto ¹	Aspetto	Prodotto di consistenza tipica della pasta all'uovo, con buona tenuta in cottura, senza rotture.
	Odore	Caratteristico di pasta all'uovo cotta senza note anomale.
	Sapore	Tipico della pasta all'uovo, ben caratterizzato. Esente da sapori estranei.
	Colore	Colore giallo caratteristico di pasta all'uovo, con opacità superficiale tipica della pasta all'uovo cotta.

Analisi microbiologiche

Parametri	Valori di riferimento	Unità di misura	Metodo
CBT	<10 ⁴	ufc/g	ISO 4833
Lieviti e muffe	<10	ufc/g	ISO 21527-1:2008
Clostridium solfito riduttori	<10	ufc/g	MIP
Salmonelle	Assenti	/25g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	Assenti	/25g	ISO 11290 -1

Analisi chimico-fisiche

Analisi chimico-fisiche	
Pasta	
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Parametri merceologici	A norma di legge
Corpi estranei (metallici e non)	Assenti (corpi metallici ≥ 1.8 mm)
Pezzi rotti/aperti	< 5%
Larghezza	ND
Spessore	ND
N° uova/Kg semola	Min. 4
Umidità	34%
Attività dell'acqua (a _w)	0,97

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	1157 kJ-274 kcal
Grassi	3,2 g
Di cui acidi grassi saturi	1,0 g
Carboidrati	49,9 g
Di cui zuccheri	1,4 g
Fibre alimentari	3,0 g
Proteine	9,8 g
Sale	0,1 g

¹ In acqua non salata per un tempo non superiore a quello di cottura



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MACCHERONCINI 250g



Dichiarazioni allergeni (All. II Reg. UE 1169/2011)

Tipologia	Presenza nel prodotto	Presenza sulla linea	Presenza nello stabilimento
Cereali contenenti glutine	Si	Si	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Si	Si	Si
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	No
Soia e prodotti a base di soia	Si (tracce)	Si (tracce)	Si (tracce)
Latte e prodotti derivati(incluso lattosio)	No	No	No
Frutta a guscio ²	No	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

Dichiarazione OGM-free	Il prodotto non deriva da OGM e non contiene OGM. L'etichettatura è conforme al Reg. CE 1829/2003 e al Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche.
------------------------	--

² Fanno parte di questa categoria: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis*), noci del Brasile (*Bertholetia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

MACCHERONCINI 250g



Imballaggio primario	
Tipo confezione	Sacchetto con fondo quadro termosaldato
Materiale	Fondo OPA 20 + PP60, stampa flexo
Dimensioni	14x24x6
Atmosfera protettiva	N ₂ (O ₂ residuo max 1,5%)
Diciture legali e altre diciture	In italiano, francese, inglese, spagnolo: ingredienti, peso netto, modalità di conservazione, modalità di cottura, bollo CE.
Imballaggio secondario	
Pezzi/Cartone	12
Kg/Cartone	3
Dimensioni cartone	29,5x19,8x15,8
Materiale	TBST/C362
Pallet	
Tipo	EUR H 120x80
Strato/pallet	6
Cartoni/strato	16
N° cartoni/pallet	96
Kg/pallet	288
Protezione pallet	Film estensibile

Data emissione	Revisione	Preparata da	Approvata da
05/05/2016	06 (19.04.18)	RGQ	DIR