



DOC 7.1.1 Rev 0 del 21/10/2019

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	
DENOMINAZIONE	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
REFERENZA	SCIALATIELLI
FORMATO	LUNGO
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
ASPETTO	TIPOICO DELLA PASTA FRESCA
COLORE	GIALLO PAGLIERINO
ODORE	TIPOICO DELLA SEMOLA DI GRANO DURO / ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE (Criteri di Legge: DPR 187/2001)	
RICERCHE	LIMITI DI LEGGE
Umidità	≥ 24%
Acidità max	7°
Aw (acqua libera)	0.92- 0.97
CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI (Criteri di Legge: Reg CE n.reg 1441/2007 Allegato I "Criteri di sicurezza alimentare")	
RICERCHE	LIMITI
Carica microbica Totale 30°C	<10 ⁵ ufc/g
Stafilococchi coag. positivi	<10 ³ ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Enterobatteriaceae	<10 ufc/g
Clostridium s.r.	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<10 ufc/g
PATOGENI: Salmonella S.P.P. - Listeria M.	Assente in 25g
IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE	
PESO CONFEZIONE	500g
IMBALLAGGIO PRIMARIO	CONFEZIONE A CUSCINO dimensioni (fascia 440 - passo 300); FILM MONOSALDANTE composizione (OPAB 15 + PEPAS 70)
IMBALLAGGIO SECONDARIO	SCATOLA AMERICANA dimensione (388x 248x 188) composizione (KUSTL1/444/C)
PZ X CT	10PZ
N°CT X STRATO	9 CT
N°STRATO X PALLET	5str+pallet+5str
PALLET	EPAL
COMMERCIALIZZAZIONE	
GIORNI STOCCAGGIO	L'AZIENDA SI RISERVA MAX 30 GIORNI DI STOCCAGGIO
TEMPI DI CONSEGNA	MIN. 7 GIORNI DALL'ARRIVO DELL'ORDINE
ORDINE MINIMO	45CT
INGREDIENTI	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Semola di GRANO duro, acqua.	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
	NUTRITION FACT per 100g
	Energia/Energy 1335kJ/315kcal
	Grassi/Fat 1,3g
	di cui acidi grassi saturi 0,3g
	of which saturates
	Carboidrati/Carbohydrate 62,5,g
di cui zuccheri/ 1,4g	
of which sugars	
Proteine/protein 12 g	
Sale/salt 0,01g	
ALLERGENI	
Presenza diretta nel prodotto	GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA
Presenza nella linea di lavorazione dell'azienda	UOVA
Presenza nel sito di produzione dell'azienda	DERIVATI DEL LATTE
DESCRIZIONE LOTTO	Anno-linea produttiva-giorno-ora es.: 14-C-032-10
INFO OGM	PRODOTTO CON INGREDIENTI NON GENETICAMENTE MODIFICATI
CONSERVAZIONE/CONFEZIONAMENTO	
SCADENZA	120 GIORNI
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	MAX +6°C
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE IL PRODOTTO A UNA DURATA DI 3 GIORNI IN FRIGORIFERO
CONFEZIONAMENTO	IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA; NON FORARE LA CONFEZIONE.

INDUSTRIA ALIMENTARE PALLANTE SRL

Via Mandrizzo 5 -84084 Fisciano (SA)