



DOC 7.1.1 Rev 0 del 21/10/2019

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO

| | |
|---------------|-----------------------|
| DENOMINAZIONE | PASTA FRESCA ALL'UOVO |
| REFERENZA | TAGLIATELLE |
| FORMATO | LUNGO |

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

| | |
|---------|--|
| ASPETTO | TIPOICO DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO |
| COLORE | GIALLO BRILLANTE |
| ODORE | TIPOICO DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO / ASSENZA DI ODORI SGRADUEVOLI |

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE (Criteri di Legge: DPR 187/2001)

| RICERCHE | LIMITI DI LEGGE |
|-------------|-----------------|
| Umidità | ≥ 24% |
| Acidità max | 7° |
| Aw | Tra 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 ⁶ 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, uova da galline allevate a terra 18%, acqua. | INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | |
| | NUTRITION FACT | per 100g |
| | Energia/Energy | 1199kJ/283kcal |
| | Grassi/Fat | 2,9g |
| | di cui acidi grassi saturi of which saturates | 0,8g |
| | Carboidrati/Carbohydrate | 51g |
| | di cui zuccheri/ of which sugars | 1g |
| | Proteine/protein | 12g |
| Sale/salt | 0,06g | |

ALLERGENI

| | |
|--|---|
| Presenza diretta nel prodotto | GLUTINE, UOVA. Può contenere tracce di SOIA |
| 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 | 105 GIORNI |
| T °C 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)