



DOC 7.1.1 Rev 0 del 21/10/2019

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO

DENOMINAZIONE	PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
REFERENZA	CALAMARATA
FORMATO	PASTA TRAFILATA AL BRONZO

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO	TIPICO DELLA PASTA FRESCA TRAFILATA; RUVIDA E POROSA IN SUPERFICIE
COLORE	GIALLO PAGLIERINO
ODORE	TIPICO 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 ³ 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 480 - passo 300); FILM MONOSALDANTE composizione (OPAB 15 + PEPAS 70)
IMBALLAGGIO SECONDARIO	SCATOLA AMERICANA dimensione (387X289X194) composizione (KSK 363 C)
PZ X CT	10PZ
N°CT X STRATO	8CT
N°STRATO X PALLET	5str+pallet+5str
PALLET	ITALIA: 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	40ct

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 of which saturates	0,3g
	Carboidrati/Carbohydrate	62,5g
	di cui zuccheri/ of which sugars	1,4g
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-D-032-10

INFO OGM

PRODOTTO CON INGREDIENTI NON GENETICAMENTE MODIFICATI

CONSERVAZIONE/CONFEZIONAMENTO

SCADENZA	150 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)