



DOC 7.1.1 Rev 0 del 21/10/2019

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO

DENOMINAZIONE	PASTA FRESCA ALL'UOVO
REFERENZA	TAGLIATELLE, PAPPARDELLE, FETTUCCINE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA
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)