

	SPECIFICA TECNICA	Cod.	MO 4.2.1	
		Data	16.11.22	
		Rev.	N°1	
BPL Trade s.r.l.		Peso	Pag.	1 di 4
Bigoli		500g	Cod. prodotto	BE15

1. PRESENTAZIONE PRODOTTO

Denominazione del prodotto	Bigoli
Marchio	Bennati
Produttore	BPL Trade s.r.l.
Stabilimento Produzione	Viale del Lavoro 20 - 37036 - San Martino Buon Albergo (VR)
Telefono	+39 045 8781879
e-mail	info@pastabennati.it
Codice del prodotto	BE15
Immagine confezione	

2. ETICHETTATURA E CODIFICHE

Denominazione	Pasta fresca all' uovo
Ingredienti	Ingredienti: Semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA (20 %), acqua. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.
Peso netto	500g
Tempo di cottura	8 minuti
Scadenza minima	75 gg
Shelf life	55 gg
Lotto di fabbricazione	Anno di produzione – settimana – giorno della settimana – turno
Modalità di conservazione	Conservare a max 4°C, una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.
Modalità di confezionamento	ATM
Bollo CEE	No
Barcode EAN 13	8059307990158

				Verifica	
FUNZIONE	REDATTO DA RAQ	APPROVATO DA DIR	Accettazione cliente		
FIRMA					

	SPECIFICA TECNICA	Cod.	MO 4.2.1
		Data	16.11.22
		Rev.	N°1
BPL Trade s.r.l.		Peso	Pag. 2 di 4
Bigoli		500g	Cod. prodotto BE15

Barcode EAN 128	No
-----------------	----

3. UNITA' DI VENDITA

Packaging	Sacco stampato a fondo cuscino
Materiale della confezione	Accoppiato nylon polietilene
Peso netto	500 g
Peso lordo	511 g
Dimensioni	28 cm x 23 cm x 3 cm h

4. UNITA' DI TRASPORTO

Packaging	Cartone
Numero di pezzi per cartone	6
Peso netto	3.0 Kg
Peso lordo	3.2 Kg
Dimensioni	290 mm x 210 mm x 185 mm h

5. PALETTIZZAZIONE

Numero di cartoni per strato	16
Numero di strati	8
Numero di cartoni per palette	128
Peso netto per palette	384 Kg
Peso lordo per palette	409.6 Kg
Dimensioni	120 cm x 80 cm x 148 cm h

6. CARATTERISTICHE FISICHE

Formato	Bigoli
Immagine formato	
Spessore	0.4 mm +/- 0.05 mm

				Verifica	
FUNZIONE	REDATTO DA RAQ	APPROVATO DA DIR	Accettazione cliente		
FIRMA					

	SPECIFICA TECNICA	Cod.	MO 4.2.1	
		Data	16.11.22	
		Rev.	N°1	
BPL Trade s.r.l.		Peso	Pag.	3 di 4
Bigoli		500g	Cod. prodotto	BE15

Peso singolo pezzo	3 g +/- 0.5 g
--------------------	---------------

7. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tempo di cottura	8 minuti
Colore	Giallo tipico della pasta all'uovo
Odore	Tipico della pasta fresca all'uovo
Sapore	Tipico della pasta fresca all'uovo

8. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100g. di prodotto)

PARAMETRI	Valori medi per 100 gr
Valore energetico	1280 Kj/ 302 Kcal
Proteine	11g
Carboidrati	58g
Zuccheri	1.5g
Lipidi	2.4g
Acidi grassi saturi	0.7g
Fibra	2.3g
Sale	0.04g

9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Parametri</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valori standard</i>	<i>Valori limite</i>
Carica mesofita totale	UFC/g	<300.000	<500.000
Coliformi totali	UFC/g	<10	<100
E.Coli	UFC/g	<10	<100
Bacillus cereus	UFC/g	<50	<100
Muffe	UFC/g	<10	<1.000
Lieviti	UFC/g	<10	<1.000
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g	<10	<100
Salmonella spp.	UFC/25g	Assente	Assente
Listeria monocytogenes	UFC/25g	Assente	Assente
Enterobatteri	UFC/g	<10	<100
Clostridi	UFC/g	<10	<100

10. ALLERGENI :

FUNZIONE	REDATTO DA RAQ	APPROVATO DA DIR	Accettazione cliente	Verifica	
FIRMA					

	SPECIFICA TECNICA	Cod.	MO 4.2.1
		Data	16.11.22
		Rev.	N°1
BPL Trade s.r.l.		Peso	Pag. 4 di 4
Bigoli		500g	Cod. prodotto BE15

<i>Allergeni</i>	<i>Presenza certa</i>	<i>Presenza possibile</i>	<i>Assenza certa</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi)	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			x
Arachidi e prodotti a base di arachoidi			x
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.			x
Sedano e prodotti a base di sedano			x
Senape e prodotti a base di senape		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg espressi come SO2			X

11. OGM:

ai sensi dei regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- non è un organismo geneticamente modificato
- non contiene organismi geneticamente modificati
- non deriva da organismi geneticamente modificati
- non contiene in gradienti che sono stati realizzati da organismi geneticamente modificati incluse sostanze aggiuntive ed aromi.

				Verifica	
FUNZIONE	REDATTO DA RAQ	APPROVATO DA DIR	Accettazione cliente		
FIRMA					