

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTOMARCHIO DI VENDITA:*Arte in Pasta*[®]**kg 1 o kg 2**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO -DA VENDERSI SFUSA-NOME COMMERCIALE: **TAGLIATELLE:** larghe (15 mm), medie (6 mm),
strette (3mm)**TAGLIOLINI e PAGLIA E FIENO** (2mm)**PAPPARDELLE** (25 mm)**SFOGLIA LASAGNE** (13 cm x 26 cm)**SPAGHETTI ALLA CHITARRA** (2mm)**Ingredienti:**

semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20%), acqua, sale. Se verde con aggiunta di spinaci disidratati (1%),
GLUTINE.

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.***Redatto da Gestione Qualità****Verificato da RGQ****Approvato da RS**

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	5,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	1,0 x 10 ² Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g
Acidità	<7°
pH	5.8-6.5

VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Energia	1203 kJ
	284 kcal
Grassi	2,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	56 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Fibre	<0,1g
Proteine	11 g
Sale	0,07 g

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

INDICAZIONE ALLERGENI In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011		
ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✗	✗
Uova e prodotti a base di uova	✓	NA
Pesce e prodotti a base di pesce	✗	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✗	✗
Soia e prodotti a base di soia	✗	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✗	✓
Frutta a guscio	✗	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	✗	✓
Senape e prodotti a base di senape	✗	✗
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✗
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

Legenda: ✓ = sì ✗ = no NA = non applicabile

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Gialla e/o verde
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo
SAPORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo
FORMA	Tagliatelle larghe 15 mm Tagliatelle medie 6 mm Tagliatelle strette 3 mm Tagliolini 2 mm Pappardelle 25 mm Sfoglia lasagna 13cmx26cm Spaghetti alla chitarra 2 mm
STRUTTURA	Soda al tatto e alla masticazione

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 3 di 4
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	

 <p>Loc. Molino Marco, 20 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>	<p>Cod. PF/SF</p> <p>Rev. 1</p> <p>Del 05/03/2020</p> <p>Validità fino al 05/03/2021</p>
--	--	--

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura di + 4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Peso netto: kg 1 o kg 2.

Dimensioni: kg 1: 285x210x65 mm kg 2: 410x290x65 mm.

Imballo: scatola in cartone alimentare conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento CE n° 1935/2004

- Regolamento CE n° 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

- DM n° 104 del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

- DPR n° 777 del 23 agosto 1982 e successivi aggiornamenti e modifiche

Codice EAN 13: presente su un lato dell'imballo; tagliatelle medie: **8005299001051**, tagliatelle strette: **8005299001068**,
tagliatelle larghe: **8005299001075**, paglia e fieno: **8005299001082** tagliolini: **8005299001099**,
lasagne: **8005299001105**, pappardelle: **8005299001112**, spaghetti chitarra: **8005299001297**,

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Etichettatura: Presente all'interno dell'imballo.

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000".

Bancale: imballi da 1 kg: 12 imballi per 20 piani - imballi da 2 kg: 6 imballi per 20 piani

DURABILITA' (shelf life) :

10 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4/6°C.

ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperatura non superiore a +6° C.

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 4 di 4
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	