



## TECHNICAL INFORMATION

SK 0UN2101

Revision 9  
date 12-Mar-2018

Page 1 of 1

## TECHNICAL INFORMATION

Product description	<b>DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA</b>			
Product	<b>0UN2101</b>	<b>PAPPARDELLE MATASS.UOVO (KG3)</b>		
EAN code pack	8001250201010			
Net weight	250 g			
Primary packaging	Food-carton box closed with printed film			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	12	8	3	24
Retail unit	250 g pack			
Storage	Store away from heat sources and from daylight and avoid damp places			
Shelf-life	24 months			
Ingredients list	Durum wheat semolina, eggs (28,27%).			
Origin of the raw material	Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy			
Manufacturing process:	Dough preparation, extruding, cutting and hank forming, drying and packaging.			

**CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS** Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001

Moisture	< 12,5%
Ash on d.m.	< 1,20%
Acidity	< 5°
Pesticide residue	compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments

**ALLERGENS** (From recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments) WHEAT, EGGS. May contain traces of SOY.

**FOREIGN BODIES** absent

**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Total colony count at 30°C	< 10.000 CFU/g
Staphylococcus aureus	< 100 CFU/g
Salmonella spp.	absent in 25 g

**AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g**

Energy	1607 kJ/380 kcal
Fat	4,7 g
of which saturates	1,4 g
Carbohydrate	67 g
of which sugars	2 g
Fibre	2,8 g
Protein	16 g
Salt	0,14 g

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Appearance	characteristic hank shaped, regular
Colour	yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of egg and starch
Texture	consistent and homogeneous

9	12-Mar-2018			Legal update, nutritional values, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION



## SCHEDA TECNICA

### PRODOTTO FINITO

SK 0UN2101

Revisione 9  
del 12/03/2018

Pagina 1 di 1

## SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**  
Formato: **0UN2101 PAPPARDELLE MATASS.UOVO (KG3)**  
Codice EAN confezione: 8001250201010  
Peso netto: 250 g  
Imballo primario: Vaschetta in cartoncino bianco, chiusa con film stampato  
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	8	3	24

Unità di vendita: Confezione da 250 g  
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce del sole ed evitare ambienti umidi  
Termine minimo di conservazione: 24 mesi  
Ingredienti: Semola di grano duro, uova (28,27%).  
Origine materie prime: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia  
Processo produttivo: Impasto semola e uova, estrusione, taglio e formazione matassa, essiccazione e confezionamento.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE conformi al DPR n°187 del 09/02/2001

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 1,20%
Acidità	< 5°
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)	GRANO, UOVO. Può contenere tracce di SOIA.
CORPI ESTRANEI	assenti

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale a 30°C	< 10.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	assente in 25 g

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1607 kJ/380 kcal
Grassi	4,7 g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	67 g
di cui zuccheri	2 g
Fibre	2,8 g
Proteine	16 g
Sale	0,14 g

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico a matassa, regolare
Colore	giallo
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo e di uova
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

9	12/03/2018			Riferimenti di legge, valori nutrizionali, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE