



SCHEDA TECNICA

SK 0UN2108

Revisione 9
del 13/03/2018

PRODOTTO FINITO

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO PAGLIA E FIENO**
Formato: **0UN2108 TAGLIAT.PAGLIA/FIENO MAT.UOVO**
Codice EAN confezione: **8001250001085**
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	4	32

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 fresche pastorizzate (23,87%), spinaci in foglie (5%).**
Origine materie prime: **Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia**
Processo produttivo: **Impasto semola, uova e spinaci, 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.	< 1,15%
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	1560 kJ/369 kcal
Grassi	4,2 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	66 g
di cui zuccheri	2,4 g
Fibre	3,5 g
Proteine	15 g
Sale	0,13 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

9	13/03/2018			Riferimenti di legge, valori nutrizionali, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0UN2108

Revision 9
date 13-Mar-2018

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA AND DURUM WHEAT			
Product	0UN2108	TAGLIAT.PAGLIA/FIENO MAT.UOVO		
EAN code pack	8001250001085			
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	4	32
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, fresh pasteurized eggs (23,87%), spinach (5%).			
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.	< 1,15%
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	1560 kJ/369 kcal
Fat	4,2 g
of which saturates	1,3 g
Carbohydrate	66 g
of which sugars	2,4 g
Fibre	3,5 g
Protein	15 g
Salt	0,13 g

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

9	13-Mar-2018	<i>ACM</i>	<i>h</i>	Legal update, nutritional values, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION