

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod.MMSEM Rev.1

Del 30/04/2022

Validità fino al 30/04/2025

MARCHIO DI VENDITA:**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO**NOME COMMERCIALE:** CAVATELLI, FUSILLI CALABRESI, ORECCHIETTE, GNOCCHETTI SARDI, SCIALATIELLI, STROZZAPRETI, TROFIE**INGREDIENTI:**

semola di GRANO duro, acqua.

Caratteristiche Chimico-Microbiologiche

PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	$1,0 \times 10^6$ Ufc/g
Enterobatteriacee	$1,0 \times 10^3$ Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g
Muffe	$1,0 \times 10^3$ Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
aw	0.92 - 0.97
Acidità	< 7°
Umidità	>24%

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

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

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE:

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1188 kJ
	280 kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	58 g
di cui zuccheri	1,7 g
Proteine	8,8 g
Sale	0,01 g



Loc. Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod.MMSEM Rev.1
Del 30/04/2022
Validità fino al 30/04/2025

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	✗	✓
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	✗	✗

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Giallo chiaro
ODORE	Caratteristico di pasta fresca di semola di grano duro
SAPORE	Caratteristico di pasta fresca di semola di grano duro
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione

DURABILITÀ (Shelf-life)

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

Shelf-life minima residua garantita alla consegna: 50 giorni

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura di +4/6° C. Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 3 giorni in frigorifero. Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: indicato sulla confezione

ULTERIORI INFORMAZIONI

Data di scadenza e lotto: stampata sul bordo della confezione gg/mm/aa L000

Linea controllata con Metal Detector

Prodotto pastorizzato.


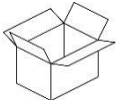






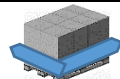


SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod.MMSEM Rev.1

Del 30/04/2022

Validità fino al 30/04/2025

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	IMBALLO PRIMARIO 	IMBALLO SECONDARIO 			
DESCRIZIONE	confezione in film plastico	scatola			
CODICE EAN/ITF:					
cavatelli	8005299002379	18005299002376			
fusilli calabresi	8005299002348	18005299002345			
orecchiette	8005299001396	18005299001393			
scialatielli	8005299002355	18005299002352			
gnocchetti sardi	8005299001372	18005299001379			
strozzapreti	8005299001389	18005299001386			
trofie	8005299001365	18005299001362			
MATERIALE	film multistrato termoformato	cartone			
DIMENSIONE (LxPxH mm)	240x220x30	380X230X245			
PESO NETTO (g)	500	6000			
PALLETTIZZAZIONE			 FONTANETO PER L'AMBIENTE 		
TIPO PALLET		EPAL	TIPOLOGIA	COS'E'	DOVE VA
n° pezzi per cartone		12	Confezione (vaschetta + film)	PLASTICA O7	 <div>RACCOLTA PLASTICA</div>
n° cartoni per piano		10	scatola di cartone esterna	CARTA PAP20	 <div>RACCOLTA CARTA</div>
n° cartoni per pallet		80	Per maggiori informazioni sulle modalità di raccolta differenziata consulta il regolamento del tuo comune		

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Zona industriale. 84024 – Contursi Terme (SA) -Italia