

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. PF01 Rev.2 del 20/09/2022 validità fino al 20/09/2025

MARCHIO DI VENDITA:





DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO

NOME COMMERCIALE: TAGLIATELLE MEDIE

INGREDIENTI:

semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA da allevamento a terra (20%), acqua, sale.

Caratteristiche Chimico-Microbiologiche

PARAMETRI	LIMITI		
Carica batterica totale	5,0 x 10 ⁵ Ufc/g		
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ⁴ Ufc/g		
Escherichia Coli	1,0 x 10 ² Ufc/g		
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g		
Stafilococchi coagulasi +	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°		
рН	5.5 – 6.3		

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	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			
Proteine	11 g			
Sale	0,07 g			





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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. PF01 Rev.2 del 20/09/2022 validità fino al 20/09/2025

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	✓	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	prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	×	×		

CARATTERISTICHE SENSORIALI			
COLORE	giallo paglierino		
ODORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo		
SAPORE	Caratteristico di pasta fresca all'uovo		
FORMA	Tagliatelle 6 mm		
STRUTTURA	Sodi al tatto e alla masticazione		

DURABILITÀ (Shelf-life)

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura di +4/6° C. 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: 3/4 minuti

ULTERIORI INFORMAZIONI

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta applicata alla scatola gg/mm/aa L000 Linea controllata con Metal Detector





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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod. PF01 Rev.2 del 20/09/2022 validità fino al 20/09/2025

INFORMAZIONI LOGISTICHE							
	IMBALL	O PRIMARIO (1 kg)	IMBALLO F	PRIMARIO (2 kg)			
		James Williams					
DESCRIZIONE		scatola	S	scatola			
CODICE EAN/ITF	80	005299008876	8005299001051				
MATERIALE		cartone	cartone				
DIMENSIONE (LxPxH mm)		290x210x70	400x300x70				
PESO NETTO (g)		1000	2000		,		
PALLETTIZZAZIONE		M FONTANETO PER L'AMBIENTE					
TIPO PALLET			EPAL	TIPOLOGIA	COS'E'	DOVE VA	
FORMATO 1 kg n° cartoni per piano			12	scatola di cartone	CARTA PAP20	RACCOLTA CARTA	
FORMATO 1 kg n° cartoni per pallet			240				
FORMATO 2 kg n° cartoni per piano			6		maggiori informazioni sulle modalità di raccolta renziata consulta il regolamento del tuo comune		
FORMATO 2 kg n° cartoni per pallet			120				

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Loc. Molino Marco, 20 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)-Italia