

| | | | | |
|---|--------------------------------|---------------------|------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | | N°1 |  |
| | M1_PO3 Rev. 1 | Data: 07/11/2017 | | |

Nome prodotto

MACCHERONCINI

Caratteristiche del prodotto

Pasta secca all'uovo. Lavorazione artigianale. Essiccata lentamente e appesa.

INGREDIENTI: semola di **grano** duro, **uova** 32%

Prodotto in un laboratorio ove si utilizza: uova, cereali contenenti glutine.

MODALITA' DI COTTURA: Cuocere in abbondante acqua (2l ogni 100g di pasta), salata al momento dell'ebollizione. Immergere la pasta nell'acqua. Non mescolare la pasta nel primo minuto di cottura per preservare la lunghezza del prodotto. Cuocere a fuoco vivo per il tempo di cottura indicato. Scolare la pasta e mantecarla in padella con il sugo per far si che essa lo assorba.

TEMPO DI COTTURA: 2/3 minuti

Allergeni

| N | ELENCO ALLERGENI | PRESENZA NEL PRODOTTO | PRESENZA NELLO STABILIMENTO | POSSIBILE CONTAMINAZIONE |
|----|---|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | Glutine | X | X | X |
| 2 | Crostacei e derivati | | | |
| 3 | Uova e derivati | X | X | X |
| 4 | Pesce e derivati | | | |
| 5 | Arachidi e derivati | | | |
| 6 | Soia e derivati | | | X |
| 7 | Latte e derivati | | | |
| 8 | Frutta a guscio e derivati | | | |
| 9 | Sedano e derivati | | | |
| 10 | Senape e derivati | | | |
| 11 | Semi di sesamo e derivati | | | |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | | | |
| 13 | Lupino e derivati | | | |
| 14 | Molluschi e derivati | | X | X |

| | | | | |
|---|--------------------------------|---------------------|------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | | N°1 |  |
| | M1_PO3 Rev. 1 | Data: 07/11/2017 | | |

Descrizione prodotto

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA: Pasta secca all'uovo

PESO NETTO: 250g / 1000g

CODICE EAN: 8033481740419 (confezione 250g) / 8033481740426 (confezione da 1000g)

Logistica

TIPO DI CONFEZIONAMENTO: Scatola in carta tipo kraft vegetale, avvolto in film di poliolefine con etichetta prodotto (confezione 250 gr e confezione 1000g) / coperchio carta paglia stampato (confezione 250g)

DIMENSIONE DELLA CONFEZIONE: 26x16,2x3,2 (confezione 250g) / 26,5x17,3x7,9 (confezione da 1000g)

PESO NETTO CONFEZIONE: 88g (confezione 250g) / 80g (confezione 1000g)

INDICAZIONE DEL LOTTO DI PRODUZIONE: indicato nell'etichetta apposta sulla confezione.

IMBALLAGGIO: Cartone ondulato

CONFEZIONI PER CARTONE: 24 confezioni da 250g / 10 confezioni da 1000g

PESO NETTO DEL CARTONE: 752g (confezioni 250g) / 757g (confezioni 1000g)

Configurazione Pallet

NR CARTONI: 36 max. (confezioni da 250g) / 32 max. (confezioni da 1000g)

NR PIANI: 6 max. (confezioni da 250g) / 4 max. (confezioni da 1000g)

CARTONI PER PIANO: 6 (confezioni da 250g) / 8 (confezioni da 1000g)

DIMENSIONI PALLET: 80x120 h.200 (confezioni da 250g) / 80x120 h.200 (confezioni da 1000g)

Condizioni di Vendita

TEMPERATURA DI TRASPORTO CONSIGLIATA: da -5°C a 40°C

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce.

SHELF LIFE : confezione chiusa: 18 mesi dalla produzione confezione aperta: 18 mesi dalla produzione

| | | | | |
|---|--------------------------------|---------------------|------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | | N°1 |  |
| | M1_PO3 Rev. 1 | Data: 07/11/2017 | | |

Caratteristiche Fisiche

UMIDITA': max. 12,5%

SPESSORE DELLA SFOGLIA: 1,00-1,4 mm

LARGHEZZA: 1mm

Caratteristiche Microbiologiche

Carica mesofila totale 1.000.000 ufc/g

Staphylococcus aureus < 100 ufc/g

Muffe < 100 ufc/g

Lieviti < 100 ufc/g

Salmonella Assente /25g

Coliformi totali < 10 ufc/g

Valori Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)

Kcal: 370 KJ: 1564

Carboidrati: 61g di cui zuccheri 1,1g

Grassi: 5,6g di cui saturi 1,8g

Proteine: 16g

Sale: 0,16g

Caratteristiche Organolettiche

ASPETTO ESTERIORE: A prima vista si nota il colore giallo vivo, poi si notano gli archetti; al tatto si sente la sfoglia ruvida e porosa.

FORMA ABITUALE: Pasta lunga

ODORE: Proprio e caratteristico della pasta all'uovo

COLORE: Giallo vivo

Data ultimo aggiornamento: 19/12/2018
