

**SCHEDA TECNICA**

SK 0UN2104

Revisione 10
del 23/12/2020**PRODOTTO FINITO**

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**
Formato: **0UN2104 TAGLIATELLE MATASS. UOVO (KG3)**
Codice EAN confezione: 8001250201041
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, dalla luce ed evitare ambienti umidi

Termine minimo di conservazione: 24 mesi

Ingredienti: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (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, UOVA. Può contenere 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

10	23/12/2020			Composizione bancale, modalità di conservazione, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0UN2104

Revision 10
date 23-Dec-2020

Page 1 of 1

Product description **DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA**
Product **0UN2104 TAGLIATELLE MATASS. UOVO (KG3)**
EAN code pack 8001250201041
Net weight 250 g
Primary packaging Food grade 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, from light and avoid damp places
Shelf-life 24 months
Ingredients list Durum wheat semolina, fresh pasteurized 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 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

10	23-Dec-2020			Pallet structure, storage, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION