



SCHEMA TECNICA

A5-P02

## Tagliolini al nero di seppia

Cod. N1120N

PASTA SPECIALE FRESCA CON NERO DI SEPPIA ALL'UOVO SURGELATA

Rev.:01/12/2014

VERIFICATO DA : RQ

## INGREDIENTI

farina di GRANO tenero "00" - semola di GRANO duro - UOVA (22%) - nero di SEPPIA (2%)(nero di SEPPIA, acqua, sale).

## INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI


Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

|   | Probabile traccia non intenzionale (cross contamination)* |    |    |    |    |
|---|---|----|----|----|----|
|   | Presenza nel prodotto                                     | SI | NO | SI | NO |
| Cereali contenenti glutine e derivati   | X   |    |    |    |    |
| Uova e prodotti derivati  | X   |    |    |    |    |
| Latte e prodotti a base di latte (lattosio)   |   | X  | X  |    |    |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  |   | X  | X  |    | X  |
| Pesce e prodotti a base di pesce  |   | X  | X  |    |    |
| Arachidi e prodotti a base arachidi   |   | X  |    |    | X  |
| Soia e prodotti a base di soia  |   | X  | X  |    |    |
| Frutta a guscio e prodotti derivati °   |   | X  |    |    | X  |
| Sedano e prodotti a base di sedano  |   | X  |    |    | X  |
| Senape e prodotti a base di senape  |   | X  |    |    | X  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  |   | X  |    |    | X  |
| Anidride Solforosa e solfiti (concentrazioni > 10mg/kg espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito) |   | X  |    |    | X  |
| Molluschi e prodotti derivati   | X   |    |    |    |    |
| Lupino e prodotti derivati  |   | X  |    |    | X  |

\* per traccia si intende la sostanza che residua piu' di 1 mg/kg nel prodotto finito


° mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

## CARATTERISTICHE TECNICHE (valori medi)

|                              |   |         |   |
|------------------------------|---|---------|---|
| DIMENSIONI MEDIE (mm)        | LARGHEZZA   | 2,5±0,1 |  |
|                              | SPESSORE  | 1,2±0,1 |   |
| PESO DI UN NIDO (g):         | 35±5  |         |   |
| TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO | 2min  |         |   |
| CONSIGLI PER L'USO           | portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e lasciare cuocere, una volta ripreso il bollore, per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere |         |   |

## DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N°1829/2003 e succ. modifiche e al Reg. CE N°1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime)

|  |                                     |                                    |
|--|-------------------------------------|------------------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA</b>               | <b>A5-P02</b>                      |
|  | <b>Tagliolini al nero di seppia</b> | <b>Cod. N1120N</b>                 |
| <b>PASTA SPECIALE FRESCA CON NERO DI SEPPIA ALL'UOVO SURGELATA</b>               |                                     | Rev.:01/12/2014 VERIFICATO DA : RQ |

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|                |   |
|----------------|---|
| <b>ASPETTO</b> | prodotto dalla forma tipica, avvolto in nidi.             |
| <b>COLORE</b>  | nero, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o macchie. |
| <b>SAPORE</b>  | tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi. |

#### SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

|  |                                 |   |
|--|---------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO SURGELATO</b>                                | <b>TMC</b>                      | <b>18 mesi (gg/mm/aaaa)</b>   |
| <b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b> Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493 |                                 | Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)                        |
| <b>STOCCAGGIO</b>  | in frigorifero (0/4°C)          | 24 ore  |
|  | scomparto del ghiaccio (0/-6°C) | 3 giorni  |
|  | * (-6°C)                        | 1 settimana   |
|  | ** (-12°C)                      | 1 mese  |
| Nel congelatore  | *** **** (-18°C)                | 18 mesi (vedi TMC)  |
|  |                                 | <b>Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato</b> |

|                                    |   |                   |   |  |
|------------------------------------|---|-------------------|---|--|
| <b>PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA</b> | 2kg                                     | <b>PESO LORDO</b> | 2,3kg   | <b>DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO</b> |
| <b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>        | sacchetto in HDPE                       |                   | TMC - lotto   |  |
| <b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>      | CARTONE                                 |                   | denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - peso netto - lotto - data di produzione - TMC - nome produttore - sede dello stabilimento - EAN13 - EAN 128 |  |
|                                    | DIMENSIONI                              | 283 x 213 h161 mm |   |  |
|                                    | EAN13                                   | 8011921231246     |   |  |
|                                    | GS1-128 composto da AI (01), (15), (10) |                   |   |  |
| <b>PALLETIZZAZIONE</b>             | EUR cm120x80x15h                        |                   | 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet   |  |
|                                    | USA cm100x120x15h                       |                   | 17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet   |  |

#### PROFILO ANALITICO

|  |                            |                          |                          |           |
|--|----------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------|
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b><br>Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985-<br>Reg. CE 2073/2005 | CBT (aerobi mesofili 32°C) |                          | <3x10 <sup>5</sup> ufc/g |           |
|  | Stafilococcus              | <1x10 <sup>2</sup> ufc/g | Salmonella - Listeria    |           |
|  | E. coli:                   | <10 ufc/g                |                          |           |
|  | Cl. perfringens:           | < 3x10 ufc/g             |                          |           |
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>   | pH                         | 6,3 ± 0,4                | Aw                       | 0.95±0,02 |
|  | acidità                    | 6°±1°                    | UR                       | >24%      |