



SCHEDA TECNICA

A5-P02

Spaghetti alla chitarra

Cod. N1320

PASTA FRESCA ALL'UOVO SURGELATA

Rev.:01/12/2014

VERIFICATO DA : RQ

INGREDIENTI

farina di GRANO tenero "00" - semola di GRANO duro - UOVA (22%).

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
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
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 ₂ nel prodotto finito)		X		X
Molluschi e prodotti derivati		X	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	2,0±0,1
PESO DI UN NIDO (g):		50±5
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO		5min
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)

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Spaghetti alla chitarra	Cod. N1320
PASTA FRESCA ALL'UOVO SURGELATA	Rev.:01/12/2014	VERIFICATO DA : RQ

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	prodotto dalla forma tipica, avvolto in nidi.
COLORE	giallo, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
SAPORE	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

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

PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA	2kg	PESO LORDO	2,3kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	sacchetto in HDPE		TMC - lotto	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	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	8011921230263		
PALLETIZZAZIONE	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)			14 cartoni x 11 starti - 154 cartoni/pallet 17 cartoni x 11 starti - 187 cartoni/pallet
	EUR cm120x80x15h			
	USA cm100x120x15h			

PROFILO ANALITICO

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