	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Pici	Cod. N1820
PASTA FRESCA SURGELATA	Rev. 15/12/2014	VERIFICATO DA : RQ

INGREDIENTI

semola di GRANO duro – acqua.

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	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	3,1±0,1	
PESO DI UN NIDO (g):		50±10	
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO		7min	
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
	Pici	Cod. N1820
PASTA FRESCA SURGELATA	Rev. 15/12/2014	VERIFICATO DA : RQ

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	prodotto dalla forma tipica, avvolto in nidi.
COLORE	bianco panna, 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
Nel congelatore	*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)
		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	8011921230577		
	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)			
PALLETIZZAZIONE	EUR cm120x80x15h		14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet	
	USA cm100x120x15h		17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet	

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%