



## SCHEDA TECNICA

A5-P02

## Stringoli verdi (Trofie verdi)

Cod. 200VS

PASTA SPECIALE FRESCA CON SPINACI SURGELATA.

Rev.: 18/12/2014

VERIFICATO DA : RQ

## INGREDIENTI

farina di GRANO tenero "00" - acqua - spinaci (2%).

## 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	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 <sub>2</sub> 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)	LUNGHEZZA	4,0±0,5	
	DIAMETRO	2,5±0,5	
PESO MEDIO (g)	0,8±0,3		
NUMERO DI PEZZI IN 100g	125		
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)

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>A5-P02</b>
	<b>Stringoli verdi (Trofie verdi)</b>	<b>Cod. 200VS</b>
<b>PASTA SPECIALE FRESCA CON SPINACI SURGELATA.</b>		Rev.: 18/12/2014 VERIFICATO DA : RQ

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>ASPETTO</b>	prodotto dalla forma tipica allungata e ritorta, integro. Superficie esterna rugosa.
<b>COLORE</b>	verde, 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)		
	scomparto del ghiaccio (0/-6°C)		
	Nel congelatore	* (-6°C)	24 ore
		** (-12°C)	3 giorni
		*** **** (-18°C)	1 settimana
		1 mese	
		18 mesi (vedi TMC)	
<b>Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato</b>			

<b>PESO NETTO</b>	3x1kg - non vendibili singolarmente	<b>PESO LORDO</b>	3,3kg	<b>DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO</b>
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	sacchetto in PET/PE			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	8011921000521		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)			
	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> Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985- 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%