

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### TAGLIOLINI VERDI

Sigla: PF-L18  
Revisione n.: 1

Revisionata il: 01/09/12

Pagina 1 di 3

<p><b>1. DEFINIZIONE PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nome prodotto</li> <li>- Denominazione legale prodotto</li> <li>- peso confezione</li> <li>- ricetta</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tagliolini verdi</b></li> <li>- Pasta fresca all'uovo surgelata</li> <li>- 2 kg</li> <li>- INGREDIENTI PASTA : Semola di grano duro , misto d'uovo pastorizzato (21,%), acqua, spinaci in polvere( 1,17% sul totale),glutine.</li> </ul>
<p><b>2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p> <p><u>Prodotto crudo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetto</li> <li>- Odore</li> <li>- Colore</li> </ul> <p><u>Prodotto cotto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetto</li> <li>- Odore</li> <li>- Sapore</li> <li>- Colore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il prodotto si presenta con la classica forma di tagliolino con larghezza 3 mm</li> <li>- Caratteristico, sia nella pasta, con lieve nota di uova. Assenti odori anomali.</li> <li>- Medio chiaro, verde intenso, leggermente lucido in superficie, senza puntature bianche e/o nere ed esente da colorazioni estranee.</li> <li>- Prodotto di consistenza tipica della pasta all'uovo, con buona tenuta in cottura, senza rotture.</li> <li>- Caratteristico, di pasta all'uovo cotta, senza note anomale .</li> <li>- Tipico di pasta all'uovo sufficientemente sapido, ben caratterizzato, esente da sapori estranei.</li> <li>-Colore giallo paglierino chiaro con opacità in superficie tipica della pasta all'uovo cotta.</li> </ul>



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### TAGLIOLINI VERDI

Sigla: PF-L18  
Revisione n.: 1

Revisionata il: 01/09/12

Pagina 2 di 3

<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carica totale mesofila</li> <li>- Coliformi totali</li> <li>- E. coli</li> <li>- Stafilococchi coagulasi positivi</li> <li>- Clostridium perfringens</li> <li>- Salmonella</li> <li>- Listeria monocytogenes</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Alla produzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- &lt; 10.000 ufc/g</li> <li>- &lt; 100 ufc/g</li> <li>- &lt; 3 ufc/g</li> <li>- &lt; 10 ufc/g</li> <li>- &lt; 10 ufc/g</li> <li>- assente in 25 g</li> <li>- assente in 25 g</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Fine shelf life</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- &lt; 10.000 ufc/g</li> <li>- &lt; 100 ufc/g</li> <li>- &lt; 3 ufc/g</li> <li>- &lt; 10 ufc/g</li> <li>- &lt; 10 ufc/g</li> <li>- assente in 25 g</li> <li>- assente in 25 g</li> </ul>
<p><b>4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b></p> <p><u>Prodotto intero prima della surgelazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coloranti artificiali e additivi</li> <li>- Peso medio a nido</li> <li>- Peso consigliato per porzione</li> <li>- Resa del prodotto per porzione dopo cottura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Il prodotto non contiene conservanti e/o additivi aggiunti. E' esente da organismi geneticamente modificati.</u></li> <li>- 40 g ± 2 g</li> <li>- 100 gr</li> <li>- 160 gr (60%)</li> </ul>	
<p><b>5. STABILIMENTO PRODUTTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscimento aziendale</li> </ul>	<p>IT 2039/L CE</p>	
<p><b>6. IMBALLO</b></p> <p><u>Imballo primario</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiale</li> </ul> <p><u>Imballo secondario</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cartone</li> <li>- Pallettizzazione</li> <li>- Stoccaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sacchetto in film di polietilene trasparente senza EVA 50x50 idoneo al contatto alimentare</li> <li>- Materiale: cartone ondulato con chiusura in colla Dimensioni: 198 x 295 x 180 mm. N° confezioni per cartone : 1</li> <li>- Peso netto kg.2</li> <li>- EPAL, 16 cartoni per strato, 10 strati, tot. 160 cartoni per pallet. Peso netto kg. 320</li> <li>- In celle a T° di -20°C.</li> </ul>	

ALLERGENE	ASSENTE	PRESENTE	PRESENTE IN STABILIMENTO
Arachidi e prodotti derivati	<b>X</b>		
Crostacei e prodotti derivati			<b>X</b>
Pesci e prodotti derivati			<b>X</b>



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO TAGLIOLINI VERDI

Sigla: PF-L18  
Revisione n.: 1

Pagina 3 di 3

Revisionata il: 01/09/12

Uova e prodotti derivati		X	
Frutta a guscio e prodotti derivati*			X
Latte e prodotti derivati			X
Soia e prodotti derivati	X		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**		X	
Anidride Solforosa e Solfiti (>10 mg/kg)			X
Sedano e prodotti derivati			X
Semi di Sesamo e prodotti derivati	X		
Lupini	X		
Molluschi			X

\* Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland

\*\* Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut, Ceppi ibridati