

**SCHEMA TECNICA**

SK 0UN2108

Revisione 10
del 25/01/2021**PRODOTTO FINITO**

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO PAGLIA E FIENO**
Formato: **0UN2108 TAGLIAT.PAGLIA/FIENO MAT.UOVO**
Codice EAN confezione: 8001250001085
Peso netto: 250 g
Imballo primario: Vaschetta in cartoncino bianco, chiusa con film stampato
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	8	4	32

Unità di vendita: Confezione da 250 g
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi
Termine minimo di conservazione: 24 mesi
Ingredienti: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (23,87%), spinaci in foglie (5%).
Origine materie prime: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia
Processo produttivo: Impasto semola, uova e spinaci, estrusione, taglio e formazione matassa, essiccazione e confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE conformi al DPR n°187 del 09/02/2001

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 1,15%
Acidità	< 5°
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)

GRANO, UOVA. Può contenere SOIA.

CORPI ESTRANEI

assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale a 30°C	< 10.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	assente in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1560 kJ/369 kcal
Grassi	4,2 g
di cui: acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	66 g
di cui: zuccheri	2,4 g
Fibre	3,5 g
Proteine	15 g
Sale	0,13 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico a matassa, regolare
Colore	giallo e verde
Odore	tipico erbaceo e di uova senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo e di uova, erbaceo
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

10	25/01/2021			Modalità di conservazione, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0UN2108

Revision 10
date 25-Jan-2021

Page 1 of 1

Product description **DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA AND DURUM WHEAT**
Product **0UN2108 TAGLIAT.PAGLIA/FIENO MAT.UOVO**
EAN code pack 8001250001085
Net weight 250 g
Primary packaging Food grade carton box closed with printed film
Secondary packaging Cardboard outer case

Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	12	8	4	32

Retail unit 250 g pack
Storage Store away from heat sources, from light and avoid damp places
Shelf-life 24 months
Ingredients list Durum wheat semolina, fresh pasteurized eggs (23,87%), spinach (5%).
Origin of the raw material Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy
Manufacturing process: Dough preparation, extruding, cutting and hank forming, drying and packaging.

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001

Moisture < 12,5%
Ash on d.m. < 1,15%
Acidity < 5°
Pesticide residue compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments

ALLERGENS (From recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments)

WHEAT, EGGS. May contain SOY.

FOREIGN BODIES

absent

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total colony count at 30°C < 10.000 CFU/g
Staphylococcus aureus < 100 CFU/g
Salmonella spp. absent in 25 g

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Energy 1560 kJ/369 kcal
Fat 4,2 g
of which: saturates 1,3 g
Carbohydrate 66 g
of which: sugars 2,4 g
Fibre 3,5 g
Protein 15 g
Salt 0,13 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance characteristic hank shaped, regular
Colour yellow and green
Flavour typical of egg and spinach, without foreign flavours
Taste typical of egg and spinach
Texture consistent and homogeneous

10	25-Jan-2021			Storage, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION