

**SCHEDA TECNICA****SK 0UN2101**Revisione 10  
del 23/12/2020**PRODOTTO FINITO**

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**  
Formato: **0UN2101 PAPPARDELLE MATASS.UOVO (KG3)**  
Codice EAN confezione: 8001250201010  
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 (28,27%).  
Origine materie prime: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia  
Processo produttivo: Impasto semola e uova, 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.       | < 1,20%                                   |
| 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                     | 1607 kJ/380 kcal |
| Grassi                      | 4,7 g            |
| di cui: acidi grassi saturi | 1,4 g            |
| Carboidrati                 | 67 g             |
| di cui: zuccheri            | 2 g              |
| Fibre                       | 2,8 g            |
| Proteine                    | 16 g             |
| Sale                        | 0,14 g           |

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

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

|      |            |              |              |  |
|------|------------|--------------|--------------|--|
| 10   | 23/12/2020 |              |              | Composizione bancale, modalità di conservazione, allergeni |
| REV. | DATA       | PREPARAZIONE | APPROVAZIONE | MODIFICHE  |



## TECHNICAL INFORMATION

SK 0UN2101

Revision 10  
date 23-Dec-2020

Page 1 of 1

|                            |   |                                      |                  |                  |
|----------------------------|---|--------------------------------------|------------------|------------------|
| Product description        | <b>DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA</b>   |                                      |                  |                  |
| Product                    | <b>0UN2101</b>  | <b>PAPPARDELLE MATASS.UOVO (KG3)</b> |                  |                  |
| EAN code pack              | 8001250201010   |                                      |                  |                  |
| 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 (28,27%).                        |                                      |                  |                  |
| 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.       | < 1,20%   |
| 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              | 1607 kJ/380 kcal |
| Fat                 | 4,7 g            |
| of which: saturates | 1,4 g            |
| Carbohydrate        | 67 g             |
| of which: sugars    | 2 g              |
| Fibre               | 2,8 g            |
| Protein             | 16 g             |
| Salt                | 0,14 g           |

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

|      |             |             |          |                                      |
|------|-------------|-------------|----------|--------------------------------------|
| 10   | 23-Dec-2020 |             |          | Pallet structure, storage, allergens |
| REV. | DATE        | PREPARATION | APPROVAL | MODIFICATION                         |