

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>A5-P02</b>
	<b>Tagliatelle</b>	<b>Cod. N1215</b>
<b>PASTA FRESCA ALL'UOVO SURGELATA</b>	Rev.:01/12/2014	VERIFICATO DA : RQ

#### INGREDIENTI

farina di GRANO tenero "00" - semola di GRANO duro - UOVA (22%).

#### 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				
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)

<b>DIMENSIONI MEDIE (mm)</b>	<b>LARGHEZZA</b>	8±0,1	
	<b>SPESSORE</b>	1,2±0,1	
<b>PESO DI UN NIDO (g):</b>		35±5	
<b>TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO</b>		2min	
<b>CONSIGLI PER L'USO</b>	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>Tagliatelle</b>	<b>Cod. N1215</b>
<b>PASTA FRESCA ALL'UOVO SURGELATA</b>	Rev.:01/12/2014	VERIFICATO DA : RQ

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>ASPETTO</b>	prodotto dalla forma tipica, avvolto in nidi.
<b>COLORE</b>	giallo, 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)	24 ore
	scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni
	* (-6°C)	1 settimana
	** (-12°C)	1 mese
	*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)
		<b>Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato</b>

<b>PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA</b>	1,5kg	<b>PESO LORDO</b>	1,8kg	<b>DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO</b>
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	sacchetto in HDPE		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
	<b>DIMENSIONI</b>	283 x 213 h161 mm		
	<b>EAN13</b>	8011921230195		
	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)			
<b>PALLETIZZAZIONE</b>	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	<b>CBT (aerobi mesofili 32°C)</b>		<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%