

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Orecchiette	Cod. 310S
PASTA FRESCA SURGELATA	Rev.: 15/12/2014	VERIFICATO DA : RQ

INGREDIENTI

farina di GRANO tenero "00" - acqua.

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	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 ₂ 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	20±2	
	LARGHEZZA	23±2	
	ALTEZZA	9±3	
PESO MEDIO (g)		1,4±0,3	
NUMERO DI PEZZI IN 100g		70	
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).

	SCHEDA TECNICA	A5-P02
	Orecchiette	Cod. 310S
PASTA FRESCA SURGELATA	Rev.: 15/12/2014	VERIFICATO DA : RQ

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	prodotto dalla forma tipica (ellittica e convessa) leggermente irregolare, integro. Superficie esterna rugosa.
COLORE	Bianco panna, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
SAPORE	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO SURGELATO	TMC	18 mesi (gg/mm/aaaa)	
MODALITÀ DI TRASPORTO Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)		
STOCCAGGIO	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)	
Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato			

PESO NETTO	3x1kg - non vendibili singolarmente	PESO LORDO	3,3kg	DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO
IMBALLAGGIO PRIMARIO	sacchetto in PET/PE		TMC - lotto	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	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	8011921000323		
PALLETIZZAZIONE	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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985- Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 ⁵ ufc/g	
	Stafilococcus	<1x10 ² ufc/g	Salmonella - Listeria	assente /25g
	E. coli:	<10 ufc/g		
	Cl. perfringens:	< 3x10 ufc/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	6,3 ± 0,4	Aw	0.95±0,02
	acidità	6°±1°	UR	>24%