



## SCHEDA TECNICA

### PRODOTTO FINITO

SK 0UN2104

Revisione 9  
del 13/03/2018

Pagina 1 di 1

## SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**  
Formato: **0UN2104 TAGLIATELLE MATASS. UOVO (KG3)**  
Codice EAN confezione: **8001250201041**  
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 e dalla luce del sole 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, UOVO. Può contenere tracce di 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

9	13/03/2018			Riferimenti di legge, valori nutrizionali, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



## TECHNICAL INFORMATION

SK 0UN2104

Revision 9  
date 13-Mar-2018

Page 1 of 1

## TECHNICAL INFORMATION

<p>Product description Product EAN code pack Net weight Primary packaging Secondary packaging Pallet structure Retail unit Storage Shelf-life Ingredients list Origin of the raw material Manufacturing process:</p>	<p><b>DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA</b> <b>0UN2104 TAGLIATELLE MATASS. UOVO (KG3)</b> 8001250201041 250 g Food-carton box closed with printed film Cardboard outer case</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Units per case</td> <td style="text-align: center;">Cases per layer</td> <td style="text-align: center;">Number of layers</td> <td style="text-align: center;">Cases per pallet</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">32</td> </tr> </table> <p>250 g pack Store away from heat sources and from daylight and avoid damp places 24 months Durum wheat semolina, fresh pasteurized eggs (28,27%). Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy Dough preparation, extruding, cutting and hank forming, drying and packaging.</p>	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet	12	8	4	32
Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet						
12	8	4	32						

**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 traces of 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

9	13-Mar-2018			Legal update, nutritional values, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION