



TECHNICAL INFORMATION

SK 0UN2106

Revision 6
date 25-Sep-2013

Page 1 of 1

PASTA TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA			
Product	0UN2106	TAGLIOLINI MATASS. UOVO (KG3)		
EAN code pack	8001250201065			
Net weight	250 g			
Primary packaging	Food-carton box closed with printed film			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layers	Number of layers	Cases per pallet
	12	8	4	32
Retail unit	250 g pack			
Storage	Store in a cool dry place			
Shelf-life	24 months			
Ingredients list	Durum wheat semolina, eggs (28,27%).			
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 (Dir. 2000/13/EC, EU Reg. 1169/2011 and following amendments)	GLUTEN from durum wheat, EGG.
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
TYPICAL NUTRITION VALUES PER 100g	
Energy	1604 kJ/379 kcal
Fat	4,7 g
of which saturates	1,4 g
Carbohydrate	67,0 g
of which sugars	2,0 g
Fibre	2,8 g
Protein	15,8 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

6	25-Sep-2013			Nutrition values
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0UN2106

Revisione 6
del 25/09/2013

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA PASTA

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**
Formato: **0UN2106 TAGLIOLINI MATASS. UOVO (KG3)**
Codice EAN confezione: **8001250201065**
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/strati	Nr. strati	Colli/pedana
12	8	4	32

Unità di vendita: **Confezione da 250 g**
Modalità di conservazione: **Conservare in luogo fresco e asciutto**
Termine minimo di conservazione: **24 mesi**
Ingredienti: **Semola di grano duro, uova (28,27%).**
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 D.M. 27/08/04, 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 (Dir. CEE 2000/13, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) **GLUTINE da grano duro, UOVO.**

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 TAL QUALE

Energia	1604 kJ/379 kcal
Grassi	4,7 g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	67,0 g
di cui zuccheri	2,0 g
Fibre	2,8 g
Proteine	15,8 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

6	25/09/2013			Valori nutrizionali
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE