



## SCHEDA TECNICA

### PRODOTTO FINITO

SK 0UN2101

Revisione 7  
del 25/09/2013

Pagina 1 di 1

## SCHEDA TECNICA PASTA

|                                  |                                                                                                 |                                      |            |              |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------|--------------|
| Denominazione Commerciale:       | <b>PASTA ALL'UOVO</b>                                                                           |                                      |            |              |
| Formato:                         | <b>0UN2101</b>                                                                                  | <b>PAPPARDELLE MATASS.UOVO (KG3)</b> |            |              |
| 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/strati                         | Nr. strati | Colli/pedana |
|                                  | 12                                                                                              | 8                                    | 3          | 24           |
| 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 |

|      |            |              |              |                     |
|------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| 7    | 25/09/2013 |              |              | Valori nutrizionali |
| REV. | DATA       | PREPARAZIONE | APPROVAZIONE | MODIFICHE           |



## TECHNICAL INFORMATION

SK 0UN2101

Revision 7  
date 25-Sep-2013

Page 1 of 1

## PASTA TECHNICAL INFORMATION

|                        |                                                                               |                               |                  |                  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|
| Product description    | DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA                                                |                               |                  |                  |
| Product                | 0UN2101                                                                       | PAPPARDELLE MATASS.UOVO (KG3) |                  |                  |
| EAN code pack          | 8001250201010                                                                 |                               |                  |                  |
| 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                             | 3                | 24               |
| 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          |

|      |             |             |          |                  |
|------|-------------|-------------|----------|------------------|
| 7    | 25-Sep-2013 |             |          | Nutrition values |
| REV. | DATE        | PREPARATION | APPROVAL | MODIFICATION     |