



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0UW0303

Revisione 7
del 25/09/2013

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA PASTA

Denominazione Commerciale: **PASTA ALL'UOVO**
Formato: **0UW0303 FETTUCCHINE UOVO KG.5 (500)**
Codice EAN confezione: **8001250253033**
Peso netto: **500 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
10	8	2	16

Unità di vendita: **Confezione da 500 g**
Modalità di conservazione: **Conservare in luogo fresco e asciutto**
Termine minimo di conservazione: **24 mesi**
Ingredienti: **Semola di grano duro, uova (23,87%).**
Processo produttivo: **Impasto semola e uova, estrusione, taglio e formazione nido, essiccazione e confezionamento.**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE conformi al DPR n°187 del 09/02/2001

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 1,15%
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	1562 kJ/369 kcal
Grassi	4,2 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	66,2 g
di cui zuccheri	2,4 g
Fibre	2,8 g
Proteine	15,2 g
Sale	0,13 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico a nido, 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 0UW0303

Revision 7
date 25-Sep-2013

Page 1 of 1

PASTA TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA			
Product	0UW0303	FETTUCCHINE UOVO KG.5 (500)		
EAN code pack	8001250253033			
Net weight	500 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
	10	8	2	16
Retail unit	500 g pack			
Storage	Store in a cool dry place			
Shelf-life	24 months			
Ingredients list	Durum wheat semolina, eggs (23,87%).			
Manufacturing process:	Dough preparation, extruding, cutting and nest forming, drying and packaging.			

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001

Moisture	< 12,5%
Ash on d.m.	< 1,15%
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	1562 kJ/369 kcal
Fat	4,2 g
of which saturates	1,3 g
Carbohydrate	66,2 g
of which sugars	2,4 g
Fibre	2,8 g
Protein	15,2 g
Salt	0,13 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	characteristic nest 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