

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	SK 0UA2112
		Revisione 7 del 26/09/2013
		Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale:	PASTA ALL'UOVO			
Formato:	0UA2112	LASAGNA TIMBALLO UOVO KG. 6		
Codice EAN confezione:	8001250211125			
Peso netto:	500 g			
Imballo primario:	Astuccio in cartoncino alimentare			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strati	Nr. strati	Colli/pedana
	12	12	5	60
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 (19,36%).			
Processo produttivo:	Impasto semola e uova, estrusione, taglio, essiccazione e confezionamento.			

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

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 1,10%
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

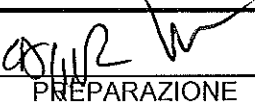
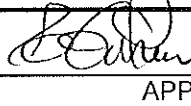
Carica batterica totale a 30°C	< 10.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	assente in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE

Energia	1545 kJ/365 kcal
Grassi	3,9 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g
Carboidrati	66,3 g
di cui zuccheri	2,9 g
Fibre	2,9 g
Proteine	14,7 g
Sale	0,12 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico a sfoglia, regolare
Colore	giallo
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo e di uova
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

7	26/09/2013			Valori nutrizionali
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0UA2112

Revision 7
date 26-Sep-2013

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA EGG PASTA				
Product	0UA2112	LASAGNA TIMBALLO UOVO KG. 6			
EAN code pack	8001250211125				
Net weight	500 g				
Primary packaging	Food-carton box				
Secondary packaging	Cardboard outer case				
Pallet structure	Units per case	Cases per layers	Number of layers	Cases per pallet	
	12	12	5	60	
Retail unit	500 g pack				
Storage	Store in a cool dry place				
Shelf-life	24 months				
Ingredients list	Durum wheat semolina, eggs (19,36%).				
Manufacturing process:	Dough preparation, extruding, cutting, drying and packaging.				

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

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

Moisture	< 12,5%
Ash on d.m.	< 1,10%
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	1545 kJ/365 kcal
Fat	3,9 g
of which saturates	1,2 g
Carbohydrate	66,3 g
of which sugars	2,9 g
Fibre	2,9 g
Protein	14,7 g
Salt	0,12 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	pasta sheets for oven recipe
Colour	yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of egg and starch
Texture	consistent and homogeneous

7	26-Sep-2013			Nutrition values
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION