



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO **Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo**

NOME COMMERCIALE: **MACCHERONI ALL'UOVO 1000 g**

Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da galline allevate a terra 24%.



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	5,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	5,0 X 10 ² Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
aw	0,95-0,97
pH	5,6-6,8

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1136 kJ 271 kcal
Grassi	2,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	11 g
Sale	0,12 g

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 1 di 3
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	

INDICAZIONE ALLERGENI
In conformità allegato II del Reg. CE1169/2011

ALLERGENE	Ingrediente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine	✓	NA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✗	✗
Uova e prodotti a base di uova	✓	NA
Pesce e prodotti a base di pesce	✗	✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✗	✗
Soia e prodotti a base di soia	✗	✓
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	✗	✓
Frutta a guscio	✗	✓
Sedano e prodotti a base di sedano	✗	✗
Senape e prodotti a base di senape	✗	✗
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✗	✗
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	✗	✗
Lupini e prodotti a base di lupini	✗	✗
Molluschi e prodotti a base di molluschi	✗	✗

Legenda: ✓ = sì ✗ = no NA = non applicabile

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE	Giallo oro
ODORE	Fine delicato stimolante
SAPORE	Caratteristico di pasta all'uovo equilibrato, armonico e naturale
FORMA	cilindrica 25/30x10 mm; peso singolo pezzo 1,3 mm
STRUTTURA	Pasta ruvida trafilata al bronzo tenace

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura di 0°/4°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Celle refrigerate a temperatura di 0°/4°C

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS



Loc. Molino Marco, 20
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. MAC
Rev.0
del 05/08/2020
Validità 05/08/2021

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Formato	1000g
EAN 13	8005299002027
ITF 14	18005299002024
Imballo primario	Vaschetta alimentare con film in ATM
Larghezza (cm)	26,0
Profondità (cm)	31,5
Altezza (cm)	6,0
Imballo secondario	Scatola in cartone
Larghezza (cm)	26,5
Profondità (cm)	36,5
Altezza (cm)	20,0
Peso lordo cartone (kg)	3,5
Pezzi per cartone (no)	3
Tipo di pallet	EPAL
Larghezza (cm)	80
Profondità (cm)	120
Altezza (cm)	154
Cartoni per strato (no)	9
Strati per pallet (no)	7
Cartoni per pallet (no)	63
Pezzi per pallet (no)	189
Peso lordo pallet (kg)	242

DURABILITÀ (shelf-life minima residua):

45 giorni alla temperatura di 0°C/4°C

ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: a temperatura di +0°C/ +4°C

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto. Una volta aperta la confezione il prodotto ha una durata di 2/3 giorni in frigorifero.

Da consumarsi dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Tempo di cottura: 4/5 minuti.

Redatto da Gestione Qualità	Pagina 3 di 3
Verificato da RGQ	
Approvato da RS	