



SCHEDA TECNICA

Prodotto	Mezzi Paccheri
Denominazione di vendita	Pasta fresca di semola di grano duro
Marchio	Selezione Chef
Codice articolo	1574
Codice EAN	8003039015757
Ragione Sociale del Produttore	Il Pastaio di Maffei Savino & C. S.r.l. Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT)
Stabilimento di Produzione	Y- Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT) Z- Via dei Trattati di Maastricht, 8 -76121 Barletta (BT)

1. Caratteristiche chimico fisiche

Ingredienti	Semola di grano duro, acqua. Può contenere soia, uova e senape.
Origine del grano	Italia
TMC CEDI	50 gg
Quantità nominale	700 g
Modalità di cottura	Cuocere in acqua bollente salata per 5 minuti
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero a +4°C max. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
Allergeni	Contiene glutine (grano), pertanto non è indicato per le categorie di consumatori affetti da celiachia. Può contenere soia, uova e senape.
OGM	Non si utilizzano materie prime derivanti da OGM come da dichiarazione dei propri fornitori ed in tal senso si verifica periodicamente sui prodotti finiti l'assenza di tracce di OGM.
Tipologia lavorazione	Trafilatura al bronzo: Sì X NO <input type="checkbox"/>
Decodifica Lotto	LAAXXJ P _{T00} hh.hh L identifica il lotto di produzione; AA indica l'anno di produzione; XXX indica il giorno del calendario giuliano; J indica la linea di produzione; Y identifica il sito produttivo in via dei Trattati di Maastricht, 51; oppure Z identifica il sito produttivo in via dei Trattati di Maastricht, 8; T00 indica il turno di produzione; hh:hh indica l'ora in cui è avvenuto il confezionamento.

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

1



SCHEDA TECNICA

2. Destinazione e modalità d'uso del prodotto

Il prodotto è destinato all'alimentazione umana.
L'uso da parte del consumatore prevede la cottura del prodotto e quasi sempre l'associazione con altri ingredienti alimentari di supporto (condimenti).

3. Trattamento termico

Il prodotto confezionato viene sottoposto ad un trattamento termico fino al raggiungimento della temperatura al cuore di almeno 70°C, temperatura sufficiente all'inattivazione di eventuali forme vegetative.

4. Parametri chimico fisici

Ceneri	$\leq 0,90\%$ s.s.
a_w	$0,92 \leq a_w \leq 0,97$
Acidità	Max 7°
Umidità	U.R. $\geq 24\%$
Caratteristiche organolettiche	Consistenza elastica e corposa, colore giallo brillante, sapore delicato e odore tipico di semola. La formazione di bolle sul prodotto in cottura è un fenomeno naturale e temporaneo, legato al processo produttivo. Le bolle tenderanno a ridursi dopo aver scolato la pasta

5. Parametri microbiologici

Carica Batterica Totale (aerobi mesofili 32°C)	< 100000 UFC/g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Clostridium perfringens	<100 UFC/g
Bacillus cereus	<100 UFC/g

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche



SCHEDA TECNICA

6. Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

Energia	1156 kJ / 273 kcal
Grassi	1,3 g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	55 g
Di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	2,5 g
Proteine	9,0 g
Sale	0,01 g

7. Dimensioni prodotto sfuso

Lunghezza	3 cm	±1 cm
Peso	5 g	±1 g

8. Tipo di confezionamento e caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento

Confezionamento in atmosfera protettiva in sacchetto stampato formato cuscino in materiale plastico poliaccoppiato termosaldato su tre lati.

Dimensioni del packaging

Altezza	350 mm
Larghezza	190 mm
Profondità	85 mm
Peso lordo	715 g

Imballo secondario

Tipologia imballo	Scatola di cartone
Numero pezzi per cartone	7
Peso lordo del cartone	5400g
GTIN-14	78003039015756

Dimensioni dell'imballo

Altezza	230 mm
Larghezza	300 mm
Profondità	395 mm

Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche



SCHEDA TECNICA

9. Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Numero unità per strato	8
Numero strati	4
Dimensione bancale	EUR80X120X altezza 107 cm



Riferimenti legislativi:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 1881/06 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005 e successive modifiche