



SCHEDA TECNICA

Prodotto	Scialatielli a nido 700g
Denominazione di vendita	Pasta fresca di semola di grano duro
Marchio	Selezione Chef
Codice articolo	1836
Codice EAN	8003039016549
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) X - Via delle Valli, snc – 04011 Aprilia (LT)

1. Caratteristiche chimico fisiche

Ingredienti	Semola di grano duro, acqua. Può contenere soia, uova, latte e senape.
SHELF LIFE	105 gg
TMC CEDI	60 gg
Quantità nominale	700 g
Modalità di cottura	Cuocere in acqua bollente salata per 6/7 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, latte 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 · NO x
Decodifica Lotto	LAAXXJ P _{τ00} 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; τ00 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



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	≤ 0,90% s.s.
a _w	0,92 ≤ a _w ≤ 0,97
Acidità	Max 7°
Umidità	U.R. ≥ 24%
Caratteristiche organolettiche	Pasta Fresca a forma di scialatielli avvolti a formare dei nidi. Consistenza elastica e corposa, colore giallo brillante, sapore delicato e odore tipico di semola.

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	25 cm	±1,5 cm
larghezza	0,5 cm	±0,1 cm
spessore	0,21 cm	±0,05 cm
Peso del nido	50 g	±10 g

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

Confezionamento in atmosfera protettiva in film neutro (PP/EVOH/PP) formato cuscino termosaldato su tre lati ed etichetta.

Dimensioni del packaging

Altezza	300 mm
Larghezza	201 mm
Profondità	50 mm
Peso lordo	710 g

Imballo secondario

Tipologia imballo	Scatola di cartone rif. 2000
Numero pezzi per cartone	8
Peso lordo del cartone	6080g
GTIN-14	58003039016544

Dimensioni dell'imballo

Altezza	180 mm
Larghezza	398 mm
Profondità	295 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	6
Dimensione bancale	EUR80X120X altezza 108 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