

MARCHIO DI VENDITA :

Arte in Pasta[®]

kg 1 o kg 2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: PASTA FRESCA ALL'UOVO -DA VENDERSI SFUSA-

NOME COMMERCIALE: **TAGLIATELLE:** larghe (15 mm), medie (6 mm),
strette(3mm)-



TAGLIOLINI e PAGLIA E FIENO (2mm)-



PAPPARDELLE (25mm) -



SFOGLIA LASAGNE (13 cm x 26 cm)



Ingredienti:

semola di **GRANO** duro, farina di **GRANO** tenero, **UOVA** (20%), acqua, sale. Se verde con aggiunta di spinaci disidratati (1%),
GLUTINE.

DETTAGLI SULLA LAVORAZIONE: *Prodotto spolverato con farina di riso.*

ALLERGENI : *cereali contenenti glutine, uova. Potrebbe contenere tracce di pesce, frutta a guscio, sedano, soia, latte e prodotti derivati.*

Redatto da Gestione Qualità

Verificato da RGQ

Approvato da RS

Pagina 1 di 3

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	
PARAMETRI	LIMITI
Carica batterica totale	5,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Enterobatteriacee	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Escherichia coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	1,0 x 10 ² Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g
Lieviti e muffe	1,0 x 10 ³ Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 Ufc/g
Acidità	<7°
pH	5.8-6.5

VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Energia	284Kcal
	1203Kj
Grassi	1,96 g
di cui acidi grassi saturi	0,29g
Carboidrati	55,6 g
di cui zuccheri	<0,10 g
Fibre	<0,1g
Proteine	10,9g
Sale	0,07g


CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Celle refrigerate a temperatura di + 4/6°C.

CONDIZIONI DI DISTRIBUZIONE

Automezzi refrigerati a temperatura di +4/6°C

<i>Redatto da Gestione Qualità</i>	Pagina 2 di 3
<i>Verificato da RGQ</i>	
<i>Approvato da RS</i>	

 <p>Loc. Molino Marco, 20 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>	<p>Mod. PF/SF</p> <p>Rev. 16</p> <p>Del 11/12/2015</p> <p>Validità fino al 10/12/2018</p>
--	--	---

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Peso netto: kg 1 o kg 2.

Dimensioni: kg 1: 285x210x65 mm kg 2: 410x290x65 mm.

Imballo: scatola in cartone alimentare conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento CE n° 1935/2004

- Regolamento CE n° 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

- DM n° 104 del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

- DPR n° 777 del 23 agosto 1982 e successivi aggiornamenti e modifiche

Codice EAN 13: presente su un lato dell'imballo; tagliatelle medie: **8005299001051**, tagliatelle strette: **8005299001068**,
tagliatelle larghe: **8005299001075**, paglia e fieno: **8005299001082** tagliolini: **8005299001099**,
lasagne: **8005299001105**, pappardelle: **8005299001112**.

DETTAGLI SULLA CONFEZIONE

Etichettatura: Presente all'interno dell'imballo.

Data di scadenza e lotto: stampata sull'etichetta: "gg-mm-aa L 000".

Bancale: imballi da 1 kg: 12 imballi per 20 piani - imballi da 2 kg: 6 imballi per 20 piani

DURABILITA' (shelf life) :

10 giorni dalla data di produzione a temperatura di +4/6°C.

ISTRUZIONI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto a temperatura non superiore a +6° C.

Da consumarsi dopo cottura.

Istruzioni per l'uso: cuocere in abbondante acqua salata bollente.

Temperature di conservazione superiori a quanto indicato potrebbero compromettere le caratteristiche organolettiche e la salubrità del prodotto

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